

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии разработана на основе Приказа Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: А.В. Пуртова, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью общего гуманитарного социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии/специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ЛР 6-8	У.1.Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; У.2.выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. У.3.определять значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; У.4.сформулировать представление об истине и смысле жизни.	3.1.основные категории и понятия философии; 3.2.основы философского учения о бытии; 3.3.роль философии в жизни человека и общества; 3.4.сущность процесса познания; 3.5.основы научной, философской и религиозной картин мира; 3.6. об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; 3.7. о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
День матери Литературно – музыкальная композиция	Тематическая беседа «Самый дорогой человек»	Раздел 2.Человек – сознание – познание Тема: Категории человеческого бытия	ЛР 6, ЛР 8
Школа правовых знаний обучающихся «Мировой терроризм. Правильно ли будем бороться с ним?».	Беседа «Будущее без терроризма, терроризм без будущего»	Раздел 4. Социальная жизнь Тема: Глобальные проблемы современности	ЛР 6-8
Школа правовых	Викторина: «Права	Раздел 4. Социальная жизнь	ЛР.4

знаний обучающихся «Защита прав и свобод граждан прокуратурой»	человека»	Тема: Семья и государство	
--	-----------	---------------------------	--

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии:

- Информационно – коммуникационные технологии
- Технологии развития критического мышления
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Технологии интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа (при наличии)</i>	16
Промежуточная аттестация проводится в форме (указать) Дифференцированный зачет.	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	У 1
Введение	+		+					
Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии	+		+			+	+	
Раздел 2. Человек – сознание – познание	+	+	+	+		+	+	+
Раздел 3. Духовная жизнь человека	+		+		+	+	+	+
Раздел 4. Социальная жизнь	+		+			+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 01.Основы философии

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история			
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность 2. Предмет и определение философии.		
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).		
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. 3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. 2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Самостоятельная работа	Подготовить реферат по одной из заданных тем: 1. В чем отличия Средневековой философии от античной? 2. Сходства и различия философии Платона, Августина и Канта.	10	
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. 2. Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2. Структура и основные направления философии			
Тема 2.1 Методы	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные		

философии и ее внутреннее строение	картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).		
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. 2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. 2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии. 3. Итоговое повторение по курсу.		
Самостоятельная работа	Подготовить сообщение по одной из заданных тем: 1. Философия и религия 2. Соотношение разума и веры 3. Числа правят миром	6	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2	
Всего:		42	

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 ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен учебный кабинет № 247 «Общественно-педагогические дисциплины», оснащенный оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для СПО / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.
2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2023. – 300 с.
3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2023. – 307 с.
4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2023. – 480 с..

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный.
2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для СПО / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный
3. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Профессиональное образование).

3.2.3. Дополнительные издания

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии.	- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; - четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;

<p>4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6.Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7.О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.</p>	<p>-приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе</p>
--	--	---

<p>Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p>-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -дифференцированный зачет</p>
---	---	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР.6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР.7.Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом является оценка по пятибалльной шкале: «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

Зачет включает в себя решение заданий в тестовой форме

1.4. Условия выполнения

1. Место выполнения заданий дифференцированного зачета – учебный кабинет
2. Время выполнения заданий дифференцированного зачета: *90 мин.*
3. Оборудование: контрольный тест, бланки для ответов, ручки
4. Литература для экзаменующихся - .

Критерии оценивания контрольного теста

При оценке ответа используется традиционная форма оценивания по пятибалльной шкале.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильные ответы составляют от 88% до 100%;
- оценка «хорошо» от 77 % до 87 %;
- оценка «удовлетворительно» от 60 % до 76 %;
- оценка «неудовлетворительно» менее 60 %

Контрольный тест к дифференцированному зачету

1. Понятие философия переводится как:

- а) наука о мудрости
- б) любовь к мудрости
- в) обладание мудростью
- г) освоение мудрости

2. Что является объектом изучения философии?

- а) мир в целом и человек в частности
- б) природа
- в) мир в целом
- г) человек

3. Что послужило материалом для построения духовного древа философии?

- а) наука
- б) религия
- в) мифология
- г) природа

4. Что является предметом изучения философии?

- а) наиболее общие и фундаментальные вопросы происхождения и функционирования природы, общества и мышления
- б) взаимодействие природы и человека
- в) бытие в целом и смысл его существования
- г) законы развития природы

5. Кто первым ввел термин «Философия»?

- а) Сократ
- б) Платон
- в) Аристотель
- г) Пифагор Самосский

6. К каким древневосточным странам восходит зарождение философии?

- а) Древней Китай
- б) Вавилону и Египту
- в) Древняя Индия
- г) Древняя Греция

7. Что такое веды?

- а) обширный сборник древних текстов, религиозных гимнов
- б) тексты песен
- в) свод законов
- г) литературное течение

8. Как называется вера в перевоплощение души?

- а) карма
- б) нирвана
- в) сутр
- г) сансара

9. Буддизм считает, что праведная жизнь человека завершается достижением состояния:

- а) сансары
- б) кармы
- в) нирваны
- г) бодхи

10. От чего, по мнению китайцев, зависит все существующее и происходящее в мире?

- а) огонь
- б) вода
- в) земля
- г) небо

11. Дао – это:

- а) энергия
- б) мужское начало
- в) женское начало
- г) источник всех вещей

12. Где возникла Античная философия?

- а) в Италии
- б) на Древнем Востоке
- в) в Греции
- г) в греческих колониях на западном побережье Малой Азии.

13. Космоцентризм – это

- а) учение о мифах
- б) учение о космосе
- в) учение о земле
- г) учение о природе

14. Какой философ считал, что огонь является подлинным первоначалом мира?

- а) Аристотель
- б) Сократ
- в) Гераклит
- г) Фалес

15. Согласно Платону идеальным государством должны управлять:

- а) воины
б) земледельцы
в) ремесленники
г) философы

16. Майевтика – это:

- а) наиболее ранняя форма мироздания
б) божественное творение
в) сохранение существующих социальных отношений
г) диалогический способ рождения нового знания

17. Господствующий метод философствования в Средние века:

- а) диалектика
б) эмпиризм
в) схоластика
г) рационализм

18. Особенностью средневековой философии является:

- а) осмысления явлений природы
б) духовное многообразие
в) мифология
г) религиозность

19. Теология – это:

- а) наука о религии
б) наука о природе
в) наука о Боге
г) наука о человеческой душе

20. Какой философ обосновал необходимость церковной организации как посредника между Богом и верующими?

- а) Фома Аквинский
б) Северин Боэция
в) Августин Блаженный
г) Аристотель

21. Направление философии Нового времени:

- а) атеизм
б) космоцентризм
в) эмпиризм и рационализм
г) религиозность

22. Джон Локк выдвинул теорию:

- а) «чистой доски»
б) о монадах
в) атомизма
г) идей

23. Эмпиризм – это:

- а) это раздел философии, в котором изучаются природа познания и его возможности
б) философское и общественно-политическое течение
в) это направление в философии, которое признает только разум
г) это направление в философии, которое признает только опыт

24. Кто из философов сформулировал три вопроса, выражающие, по его мнению, сущность философии: - Что я могу знать? Что я должен делать? На что я могу надеяться?

- а) Аристотель
б) Г. Гегель
в) И. Кант
г) Фома Аквинский

25. Согласно учению И. Канта человеческая личность:

- а) самоценна
б) бесценна
в) не представляет ценности
г) рассматриваться как средство для всеобщего блага

26. В центре интересов этого философа были проблемы космологии, механики, антропологии и физической географии.

- а) Л. Фейербах
б) Г. Гегель
в) Б. Спиноза
г) И. Кант

27. Какое направление в философии XX века, акцентирующее своё внимание на уникальности бытия человека, провозглашающее его иррациональным?

- а) прагматизм
б) структурализм
в) экзистенциализм
г) неотомизм

28. С именем кого связано появление в западной философии направления психоанализ?

- а) Огюст Конт
б) Зигмунду Фрейд
в) Альбер Камю
г) Карл Поппер

29. Как называется раздел в философии, который занимается изучением философских проблем, связанных с человеком как видом:

- а) антропологией
- б) онтология
- в) этика
- г) социальная философия

30. Античная философия рассматривает человека как:

- а) эволюцию живых организмов и ее вариаций
- б) носитель разума и творец мира
- в) неотъемлемую часть мира - микрокосмос
- г) Божьему созданию

31. Концепция биологической эволюции:

- а) человека сотворил Бог
- б) человек появился на Земле благодаря инопланетянам
- в) человек произошёл от обезьяны
- г) человек произошёл от космических астральных форм жизни

32. Перечислите признаки, отличающие человека от других живых существ:

- а) разум
- б) язык
- в) инстинкт самосохранения
- г) способность к труду

33. Сторонники какой концепции, заявляют о превосходстве одних людей над другими по признаку принадлежности к «высшим» или «низшим» расам?

- а) биологизаторской
- б) расистской
- в) социологизаторской
- г) социал-дарвинизм

34. О каком виде человеческой деятельности идет речь? Деятельность, направленная на создание общественно полезного продукта, удовлетворяющего материальные и духовные потребности людей.

- а) игра
- б) учение
- в) общение
- г) труд

35. При этом виде человеческой деятельности происходит познание окружающего мира, приобретаются знания и умения, формируется человек как субъект деятельности:

- а) учение
- б) общение
- в) труд
- г) игра

36. Сущность человека – это

- а) уникальность и неповторимость человека
- б) устойчивый комплекс взаимосвязанных специфических характеристик
- в) это человек, обладающий самосознанием и мировоззрением,
- г) отдельный человек

37. Биосоциальная теория человека утверждает:

- а) что от рождения человек наделен задатками и способностями
- б) на развитие человека влияет климат
- в) что на формирование человека влияет общество
- г) человек может развиваться самостоятельно без воздействия извне

38. Как называется раздел философии, изучающий мир, как он существует сам по себе?

- а) онтология
- б) антропология
- в) биология
- г) гносеология

39. Основные формы материи:

- а) пространство
- б) время
- в) вещество
- г) физическое поле

40. О какой категории человеческого бытия идет речь? В широком смысле – признание чего-либо истинным или ложным без предварительной проверки.

- а) творчество
- б) любовь
- в) вера
- г) счастье

41. **Что отличает человек человека от других живых существ?**
 а) сознание
 б) эмоции
 в) память
 г) чувства
42. **Что способствовало возникновению и развитию сознания человека?**
 а) память
 б) труд
 в) речь
 г) воля
43. **Как называется процесс восхождения от незнания к знанию?**
 а) память
 б) логика
 в) познание
 г) мышление
44. **Как называется философское учение, утверждающее, что мир познаваем?**
 а) эмпиризм
 б) гностицизм
 в) гносеологический пессимизм
 г) агностицизм
45. **Часть философского знания, посвященная проблемам познания мира, называется...**
 а) онтология
 б) антропология
 в) биология
 г) гносеология
46. **О какой философской функции идет речь? Эта функция философии подталкивает мышление человека к познанию окружающего мира и поиску истины**
 а) логическая
 б) воспитательная
 в) гносеологическая
 г) критическая
47. **Перечислите мировые религии**
 а) даосизм
 б) буддизм
 в) ислам
 г) христианство
48. **О какой теории происхождения искусства идет речь? Искусство как проявление инстинкта подражания.**
 а) имитативная
 б) инстинкта украшения
 в) игры
 г) материалистическая
49. **О какой картине мира идет речь? Система представлений о свойствах и закономерностях реальной действительности, построенная в результате обобщения и синтеза научных понятий и принципов.**
 а) мифологическая
 б) религиозная
 в) философская
 г) научная
50. **Для каких религий характерно отсутствие богов и придание особого значения нравственным идеалам, благодаря которым верующие способны ощущать взаимосвязь всех природных явлений и единство Вселенной.**
 а) буддизм
 б) конфуцианство
 в) даосизм
 г) ислам

Ответы на тест к дифференцированному зачету

1. б	11. г	21. в	31. в	41. а
2. а	12. в	22. а	32. а,б,г	42. б,в
3. в	13. б	23. г	33. б	43. в
4. а	14. в	24. в	34. г	44. б
5. г	15. г	25. а	35. г	45. г
6. б	16. г	26. г	36. б	46. в
7. а	17. в	27. в	37. а	47. б,в,г
8. г	18. г	28. б	38. а	48. а
9. в	19. в	29. а	39. а,б,в,г	49. г
10. г	20. в	30. в	40. в	50. а,б,в

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История разработана на основе Приказа Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Романовская Елена Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является обязательной частью общего гуманитарного социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина» ОГСЭ.02 «История» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

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

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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;

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1. формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

2. способствовать формированию гражданско-патриотической позиции и планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, с применением нормативно-правовых актов по данному направлению.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 9	У.1. ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; У.2. выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; У.3. характеризовать периоды в развитии исторических процессов, масштабных событий; У.4. высказывать суждения о назначении, ценности источника, сравнивать данные разных источников, выявлять их сходства и различия; У.5. соотносить единичные исторические факты и общие явления, процессы; У.6. выявлять сущность,	3. 1. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); 3.2. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; 3.3. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; 3.4. назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; 3.5. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; 3.6. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; 3.7. особенности социально-экономического и политического развития регионов и стран в XX-начале XXI вв.; 3.8. знать о вкладе выдающихся исторических

	причинно-следственные связи исторических событий; У 7. объяснять мотивы, цели и результаты деятельности личностей в истории.	личностей в развитие региональной, государственной и мировой истории.
--	---	---

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
День солидарности в борьбе с терроризмом-акция «Дерево Мира»-просмотр фильма с обсуждением из цикла «Антология антитеррора».	Викторина «Что я знаю о терроризме и национализме»	Раздел 5, тема 5.1-5.2	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 8
Школа правовых знаний обучающихся «Мировой терроризм. Правильно ли бы боремся с ним?».	Подготовка рефератов по теме: «Чем опасен мировой терроризм».	Раздел 3, тема 3.2 Раздел 4, тема 4.1.	ЛР 1, ЛР 6, ЛР 8
Школа правовых знаний обучающихся «Административная и уголовная ответственность за экстремистскую деятельность»	Защита рефератов по темам: «Национализм, сепаратизм, экстремизм».	Раздел 5, тема 5.2-5.3	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 9

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровье сберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	28
Практические занятия	16
консультации	
Самостоятельная работа	14
Промежуточная аттестация проводится в форме:	дифференцированный зачет

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		+			+			+						+	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.	+	+			+			+							+
Раздел 3. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века.		+	+					+						+	
Раздел 4. Глобальные проблемы человечества.		+			+			+						+	
Раздел 5. Международные отношения в Азии на современном этапе.	+			+			+						+		
Раздел 6. Международные организации.			+		+				+						+
Раздел 7. Культура во второй половине XX – начале XXI вв.			+					+						+	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		12	
Тема 1.1. Введение.		2	
Тема 1.2. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. СССР в середине 1960-х – начале 1980-х гг. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.</p> <p>2. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Власть и оппозиция в 1960-1980-е гг.</p> <p>3. Новые попытки модернизации. Экономическая реформа 1965 г., ее направления, цели и результаты. Замедление темпов развития экономики СССР в 1970-начале 1980-х гг.</p> <p>4. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Сложность и противоречивость культурной политики.</p> <p>5. Основные направления и особенности внешней политики. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».</p>	4	ОК 1-3, ОК 5-6
Тема 1.3. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Перестройка в СССР. Начало политических и экономических реформ. Основные пути экономического реформирования. Трудности и ошибки перестроечного процесса в экономике. Обострение социально-экономической ситуации в стране в конце 1980-х гг.</p> <p>2. Демократизация общественно-политической жизни в СССР и странах Восточной Европы. Политические события в СССР и Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Предпосылки преобразований. Деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в СССР и в Восточной Европе.</p> <p>3. Национальные конфликты и экономические проблемы. Обострение национального вопроса и национальная политика. Межнациональные конфликты. Принятие Декларации о государственном суверенитете России. Августовские события 1991 г. Беловежские соглашения и распад СССР. Российская Федерация как правопреемница СССР. «Новое мышление» в международных отношениях.</p> <p>4. Геополитические последствия действия нового политического мышления в международных отношениях. Конец холодной войны. Смена политических режимов в странах Восточной Европы в конце 1980- начале 1990-х гг.</p>	4	ОК 1-4, ОК 5-6
Тема 1.4. Локальные,	Содержание учебного материала	2	

<i>региональные, межгосударственные конфликты в современном мире.</i>	Общественная суть и особенности международного конфликта. Военный конфликт как особая форма политического конфликта. Типы международных конфликтов. Понятие, виды и особенности межгосударственных конфликтов. Локальные, региональные, межгосударственные конфликты в современном мире: сущность и причины.		
Раздел 2.Россия и мир в конце XX - начале XXI века.		10	<i>ОК 1-4, ОК 5-7</i>
<i>Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.</i>	Содержание учебного материала	4	
	1.Причины и характер локальных конфликтов в РФ и СНГ в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. 2.Программные документы ООН, ЮНЕСКО, ЕС, ОЭСР в отношении постсоветского пространства: культурный, социально-экономический и политический аспекты. 3.Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Место и роль России в этих проектах. Планы НАТО в отношении России.		
<i>Тема 2.2. Россия на постсоветском пространстве.</i>	Содержание учебного материала	4	<i>ОК 1-4, ОК 5-7</i>
	1.Россия после распада СССР. Экономические реформы 1990-х гг.: цели, методы, результаты. Трудности и противоречия формирования рыночных отношений. Развитие политической системы. 2.Процесс суверенизации республик в составе России. Становление российского федерализма. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Россия и государства СНГ 3.Процессы интеграции на постсоветском пространстве: проблемы и перспективы.		
<i>Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.</i>	Содержание учебного материала	2	<i>ОК.2, ОК.3, ОК.5,ОК 06</i>
	1.Внешняя политика России. Россия и международные организации. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Основные проблемы сотрудничества НАТО и России в военно-политической и технической области. Глобализация с позиции гражданина РФ. 2.Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе. Основные образовательные проекты в России. Причины и результаты процесса внедрения рыночных отношений в систему российского образования.		
<i>Тема 2.4.Развитие</i>	Содержание учебного материала	2	

<i>культуры в России.</i>	1.Духовная жизнь на переломе эпох: литература, музыкальная и сценическая культура, телевидение, рынок развлечений. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». 2.Место традиционных религий в условиях «массовой культуры». 3.Деятельность современных молодежных организаций.		
Раздел 3. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века.		8	<i>ОК 1-3, ОК 5-6</i>
Тема 3.1. Крупнейшие страны мира. США.	Содержание учебного материала Экономические, геополитические итоги второй мировой войны для США. Превращение США в финансово-экономического и военно-политического лидера западного мира. «Новая экономическая политика» Никсона. США – великая сверхдержава. Развитие стран Восточной Европы после второй мировой войны. Образование социалистического лагеря. Провозглашение Федеративной Республики Германия и Германской Демократической Республики. ФРГ и «План Маршалла».	2	
Тема 3.2. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Япония. Китай.	Содержание учебного материала Экономическое и политическое положение Японии после второй мировой войны. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Положение Китая после второй мировой войны: Раскол страны на коммунистический Север и гоминьдановский Юг.	2	<i>ОК 1-3, ОК 5-6</i>
Тема 3.3. Социально-экономическое и политическое развитие государств Восточной и Южной Азии во второй половине XX века. Индия.	Содержание учебного материала Провозглашение Индии республикой и принятие конституции 1950 года. «Курс Неру»:социально-экономические реформы 1950-х и 1960-х гг.	2	<i>ОК 1-3, ОК 5-6 ПК 4.3.</i>
Тема 3.4. Проблемы развития во второй половине XX- начале XXI века Латинская Америка.	Содержание учебного материала Особенности социально-экономического и политического развития стран Латинской Америки во второй половине XX века.	2	<i>ОК 1-3, ОК 5-6 ПК 4.3.</i>
Раздел 4. Глобальные проблемы человечества.		2	
Тема 4.1. Военная и экологическая угроза человечеству.	Содержание учебного материала. Националистические проявления. Сепаратизм. Происхождение глобальных проблем современности. Военная и экологическая угроза человечеству.	2	<i>ОК 1-4, ОК 5-6</i>

Раздел 5. Международные отношения в Азии на современном этапе.		4	<i>OK 1-4, OK 5-6</i>
Тема 5.1. События в странах Азии.	Содержание учебного материала	2	
	Решение проблемы Гонконга. Территориальные споры в зоне Южно-Китайского моря. Эволюция союза США с Японией. «Ядерная тревога» 1993 г. в Корее. Положение в Индокитае. Нормализация обстановки вокруг Вьетнама.		
Тема 5.2. Кувейтский кризис и война в Заливе.	Содержание учебного материала.	2	<i>OK 1-4, OK 5-6</i>
	Кувейтский кризис и война в Заливе. Палестинская проблема и ближневосточное, мирное урегулирование. Палестинская проблема и ближневосточное мирное урегулирование.		
Раздел 6. Международные организации.		4	<i>OK 1-7</i>
Тема 6.1. Международные организации.	Содержание учебного материала.	4	
	Международная организация как постоянное объединение, которое создается на основе соглашения международного характера. Цель объединения. Виды международных организаций. Классификации по роду деятельности, по характеру полномочий, по кругу участников, международные клубы и т. д. ООН. Общие сведения. Структура ООН. Устав и история ООН. Страны ООН. Символы ООН. Организация Североатлантического договора. Главной целью создания НАТО. Стратегическая концепция НАТО. Программа "Партнерство во имя мира". Европейский Союз (ЕС). Основные органы ЕС.		
Раздел 7. Культура во второй половине XX – начале XXI вв.		2	<i>OK 1-6</i>
Тема 7.1. Роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных границ.	Содержание учебного материала.	2	<i>OK 9</i>
	Культура в эпоху научно-технического прогресса. Искусство мыслей и чувств. Диалог культур. Основные тенденции развития культуры России. В поисках новых духовных и нравственных идеалов. Динамика культурной жизни. Становление ноосферы.		
Консультации		-	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		46	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины», оснащенный оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3). комплект первичных средств пожаротушения (огнетушитель углекислотный ОУ-3; огнетушитель порошковый ОП-4(3) (1); дидактический материал (карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения самостоятельных работ) (30); учебно-планирующая документация (15); рекомендуемые учебники (30)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные издания

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник (для всех специальностей СПО) – М.: Издательский центр «Академия», 2023
2. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01272-9.
3. Касьянов, В. В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4.
4. Кириллов, В. В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 565 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0.
5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5.
6. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7.
7. Степанова, Л. Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Степанова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10705-0.
8. Фирсов, С. Л. История России: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5.

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Виртуальный музей современной истории России [Электронный ресурс], – <http://vm.sovrhistory.ru/sovremennoy-istorii-rossii/>
2. Всемирная история в Интернете [Электронный ресурс], – <http://www.hrono.ru/>
3. История мировых цивилизаций [Электронный ресурс], - <http://www.iprbookshop.ru/61616.html>
4. История новой России [Электронный ресурс], – <http://ru-90.ru/>
5. История. РФ [Электронный ресурс], – <http://histrf.ru/>
6. История России. Всемирная история. [Электронный ресурс], – <http://www.istorya.ru/>
7. Народы и религии мира. [Электронный ресурс], - <http://www.cbook.ru/peoples/index/welcome/shtml>
8. Новейшая история России. 2006-2016. [Электронный ресурс], – <https://russia.mail.ru/>
9. Пономарев М.В. Современная история [Электронный ресурс], - <http://www.iprbookshop.ru/24027.html>
10. Филиппов, А.В. Новейшая история России. 1945-2006 [Электронный ресурс], - <http://old.prosv.ru/umk/istoriya/4.html>
11. Хрестоматия по истории России. От СССР к Российской Федерации. 1985-2001гг. [Электронный ресурс], - <http://postsov.rsuh.ru/hrest/index.shtml>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Знания:</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» не удовлетворительно.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения специальной терминологии.</p>	<p>- тестирование,</p> <p>- решение ситуационных задач,</p> <p>- подготовка рефератов, докладов и сообщений.</p>
<p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (20 и 21 вв.);</p>	<p>Грамотность характеристики основных направлений развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI в.в.) и основных процессов (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира.</p>	
<p>сущность и причины локальных, региональных и межгосударственных конфликтов в конце 20-начале 21 века;</p>	<p>Объяснение сущности и причин локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI в.в.</p> <p>Грамотность характеристики деятельности международных организаций.</p> <p>Уверенное владение нормами важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>	
<p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического, экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p>	<p>Полнота и обоснованность оценки вклада выдающихся исторических личностей в развитие региональной, государственной и мировой истории.</p>	
<p>-назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p>		
<p>о роли науки, культуры, религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p>		
<p>содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;</p>		
Умения		

<p>ориентироваться в современной экономической политической и культурной ситуации в России и в мире;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирование.</p>
<p>выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p>	
<p>характеризовать периоды в развитии исторических процессов, масштабных событий;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p>	
<p>высказывать суждения о назначении, ценности источника, сравнивать данные разных источников, выявлять их сходства и различия;</p> <p>соотносить единичные исторические факты и общие явления, процессы;</p> <p>выявлять сущность, причинно-следственные связи исторических событий;</p> <p>объяснять мотивы, цели и результаты деятельности личностей в истории.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Правильность составления сравнительных и хронологических таблиц.</p>	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Куцаева Кермен Петровна, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК 09.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель-подготовка обучающихся к иноязычной профессиональной коммуникации, предполагающая формирование у них коммуникативной компетенции, необходимой для межкультурного профессионального общения.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.01: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03: определять этапы решения задачи; Уо 01.04: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05: составлять план действия; Уо 01.06: определять необходимые ресурсы; Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08: реализовывать составленный план; Уо 01.09: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.02: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо 01.03: алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо 01.04: методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо 01.05: структуру плана для решения задач; Зо 01.06: порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 09	Уо 09.01: понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;	Зо 09.01: особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики

	<p>Уо 09.02: понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</p> <p>Уо09.03: осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>Уо 09.04: осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>Уо 09.05: строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности;</p> <p>Уо 09.06: производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>Уо 09.07: выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы;</p> <p>-Уо 09.08: разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>профессиональной направленности;</p> <p>Зо 09.02: основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;</p> <p>Зо 09.03: лексический (1000 – 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 09.04: основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>
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 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 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
ЛР 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	
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	

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
-------	--

Мероприятия из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из рабочей программы педагога, обеспечивающее мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Участие в олимпиадах и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсов, мероприятий согласно приказа Министерства просвещения «Об утверждении перечня олимпиад и иных интеллектуальных и (или) творческих конкурсов, мероприятий, направленных на развитие интеллектуальных и творческих способностей, способностей к занятиям физической культурой и спортом, интереса к научной (научно-исследовательской), инженерно-технической, изобретательской, творческой, физкультурно-спортивной деятельности, а также на пропаганду научных знаний, творческих и спортивных достижений».	Декада общеобразовательных дисциплин Рождественский квест День пожилых людей День студента	Раздел 1 Раздел 2	ЛР 1, 2, 4-11

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технология коммуникативного обучения, технология разно уровневого (дифференцированного) обучения, информационно-коммуникационные технологии (ИКТ), технология использования компьютерных программ, технология тестирования, проектная технология, технология развития критического мышления.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	218
в том числе:	
теоретическое обучение	-
лабораторные работы	-
практические занятия	202
курсовая работа	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Знание 01.01.-01.06.	Знание 09.01.-09.04	Умение 01.01.-01.09	Умение 09.01-09.08.
Раздел 1: Профессиональная деятельность специалиста	+	+	+	+
Раздел 2: Деловой английский	+	+	+	+

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия.	Объем часов.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы.
1	2	3	4
Раздел 1. Профессиональная деятельность специалиста.			
Тема 1.1. История развития сельского хозяйства. Системы севооборота в традиционном земледелии.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.	8	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. История развития сельского хозяйства.	4	
	2. Системы севооборота в традиционном земледелии. 3. Практическое занятие: Существительное. Прилагательное. Глагол to be.	2 2	
Тема 1.2. Зеленая революция XX века. Календарь сельскохозяйственных работ.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.	12	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. Зеленая революция XX века.	4	
	2. Календарь сельскохозяйственных работ. 3. Практическое занятие: Существительное. Прилагательное. Глагол to be.	2 2	
4. Практическое занятие: Местоимение. Наречие. Глаголы в настоящем неопределенном времени в форме активного залога	4		
Тема 1.3. Планировка и застройка фермерских хозяйств. Инкубаторы	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической	10	ОК 01, ОК 09

для домашней птицы.	форме. профессиональных Аудирование. грамматики.	Чтение текстов. Основы		
	Практические занятия. 1. Планировка и застройка фермерских хозяйств. 2. Инкубаторы для домашней птицы. 3. Практическое занятие: Местоимение. Наречие. Глаголы в настоящем неопределенном времени в форме активного залога.		4 2 4	
Тема 1.4. Сельскохозяйственные машины и оборудование. Устройство культиватора.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.		14	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. Сельскохозяйственные машины и оборудование. 2. Устройство культиватора. 3. Местоимение. Наречие. Глаголы в настоящем неопределенном времени в форме активного залога. 4. Числительное. Система глагольных времен.		4 2 4 4	
Тема 1.5. История трактора. Основные термины, использующиеся для описания устройства транспортного средства.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.		10	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. История трактора. 2. Основные термины, использующиеся для описания устройства транспортного средства. 3. Практическое занятие: Вопросительные и отрицательные предложения. 4. Практическое занятие: Причастие. Герундий		2 4 2 2	
Тема 1.6.	Содержание учебного		10	ОК 01,

Различие между дизельным и бензиновым двигателем. Техническое обслуживание сельскохозяйственного оборудования.	материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.		OK 09
	Практические занятия. 1. Различие между дизельным и бензиновым двигателем.	4	
	2. Техническое обслуживание сельскохозяйственного оборудования. 3. Практическое занятие: Причастие. Герундий	4 2	
Тема 1.7. Трансмиссия в тракторах. Устройство мастерской. Инструменты, используемые механиками.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.	10	OK 01, OK 09
	Практические занятия. 1. Трансмиссия в тракторах.	4	
	2. Устройство мастерской. 3. Инструменты, используемые механиками. 2.. Практическое занятие: обороты there is/are. Неопределенно-личные и безличные предложения	2 2 2	
Тема 1.8. Техника безопасности при работе в мастерской. Техника безопасности при сельскохозяйственных работах.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.	10	OK 01, OK 09
	Практические занятия. 1. Техника безопасности при работе в мастерской.	4	
	2. Техника безопасности при сельскохозяйственных работах. 3. Практическое занятие: Страдательный залог.	4 2	
Тема 1.9. Новое оборудование для молочной фермы. Преимущества работы в	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение	10	OK 01, OK 09

сельскохозяйственной отрасли. Точная агротехника.	профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.		
	Практические занятия. 1. Новое оборудование для молочной фермы. 2.Преимущества работы в сельскохозяйственной отрасли. 3.Точная агротехника. 4. Практическое занятие: Страдательный залог.	4 2 2 2	
Тема 1.10. Автоматизация упаковки сыпучей сельскохозяйственной продукции. Автоматические системы для заполнения и упаковки пакетов.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.	12	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. Автоматизация упаковки сыпучей сельскохозяйственной продукции. 2.Автоматические системы для заполнения и упаковки пакетов. 3. Практическое занятие: Модальные глаголы. 4. Практическое занятие: Условные предложения	2 2 4 4	
Тема 1.11. Сервисное обслуживание техники. Ежегодный технический осмотр. Проверка тормозной системы транспортной техники.	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.	10	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. Сервисное обслуживание техники. 2.Ежегодный технический осмотр. 3.Проверка тормозной системы транспортной техники. 4. Практическое занятие: Условные предложения	4 2 2 2	
Тема 1.12. Первые в мире автономные сельскохозяйственные	Содержание учебного материала. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической	10	ОК 01, ОК 09

роботы. Методы точного земледелия. Беспилотные тракторы – от прототипов к коммерческим испытаниям.	форме. профессиональных Аудирование. грамматики.	Чтение текстов. Основы		
	Практические занятия. 1. Первые в мире автономные сельскохозяйственные роботы. 2. Методы точного земледелия. 2. Беспилотные тракторы – от прототипов к коммерческим испытаниям. 3. Практическое занятие: Сложное дополнение. 5. Практическое занятие: Повелительное наклонение.			
Раздел 2. Деловой английский.				
Тема 2.1. Продолжение учебы за рубежом. Переписка с выбранным университетом.	Содержание учебного материала. 1. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.		4	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. Продолжение учебы за рубежом. Переписка с выбранным университетом. 2. Практическое занятие: Согласование времен. Косвенная речь.			
Тема 2.2. Подготовка к трудоустройству. Составление и заполнение документов.	Содержание учебного материала. 1. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.		4	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. Подготовка к трудоустройству. Составление и заполнение документов. 2. Практическое занятие: Согласование времен. Косвенная речь.			
Тема 2.3. Написание мотивационного письма.	Содержание учебного материала. 1. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов.		2	ОК 01, ОК 09

	Аудирование. Основы грамматики.		
	Практические занятия. 1. Написание мотивационного письма.		
Тема 2.4. Написание резюме и жизнеописание.	Содержание учебного материала. 1. Устная профессиональная речь в монологической и диалогической форме. Чтение профессиональных текстов. Аудирование. Основы грамматики.	4	ОК 01, ОК 09
	Практические занятия. 1. Написание мотивационного письма. 2. Контрольная работа по разделу 2 «Деловой английский».	4	
Промежуточная аттестация : Дифференцированный зачет		2	
Всего:		202	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет Иностранного языка оснащенный оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (9), стульями (18), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (2); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации-лингафонное оборудование (9), мультимедийным проектором (1)).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Электронные издания

1. Голубев, Анатолий Павлович. Английский язык для специалистов сельского хозяйства : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва : КНОРУС, 2023. — 490 с. — (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-406-11234-2

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Захарьева, Л. В. Английский язык для профессионального общения. Сельское хозяйство
English for Professional Communication. Agriculture : учеб. пособие / Л. В. Захарьева, Н. В. Сысова, Т. В. Рыло. – Минск : РИПО, 2023. – 269 с.
2. Мюллер В.К. Самый полный англо-русский русско-английский словарь с современной транскрипцией. - М.: Издательство АСТ
3. Карпова, Татьяна Анатольевна. English for Colleges = Английский язык для колледжей : учебник / Т. А. Карпова. — 16-е изд., перераб. и доп. — Москва : КНОРУС, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Знания:</p> <p>Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Зо 01.02: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Зо 01.03: алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Зо 01.04: методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Зо 01.05: структуру плана для решения задач;</p> <p>Зо 01.06: порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Зо 09.01: особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности;</p> <p>Зо 09.02: основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики;</p> <p>Зо 09.03: лексический (1000 – 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо 09.04: основные грамматические правила, необходимые для построения</p>	<p>Способность применять профессиональную лексику при переводе технических текстов и разговоре на профессиональные темы.</p> <p>Владение методами и способами совершенствования устной и письменной речи, расширяет свой словарный запас.</p> <p>Осуществление перевод документации на иностранном языке</p>	<p>Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины на занятиях.</p> <p>Тестирование</p> <p>Письменное задание</p> <p>Диалог с преподавателем.</p> <p>Монологичное выступление.</p> <p>Оценка деятельности обучающегося в процессе выполнения групповых заданий на занятиях.</p> <p>Контроль индивидуального домашнего задания.</p> <p>- дифференцированный зачет.</p>

<p>простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p>		
<p>Умения: Уо 01.01: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.02: анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03: определять этапы решения задачи; Уо 01.04: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05: составлять план действия; Уо 01.06: определять необходимые ресурсы; Уо 01.07 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08: реализовывать составленный план; Уо 01.09: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Уо 09.01: понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; Уо 09.02: понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; Уо09.03: осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; Уо 09.04: осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p>Использование словаря при выполнении перевода технических текстов. Способность общаться на профессиональные и повседневные темы. Способность осуществлять перевод документации на иностранном языке.</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий; - оценка результатов аудирования; дифференцированный зачет.</p>

<p>Уо 09.05: строить простые высказывания о себе и своей профессий деятельности; Уо 09.06: производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; Уо 09.07: выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; -Уо 09.08: разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>		
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания		
---	--	--

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках ПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Полякова Марина Валерьевна, преподаватель

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<p>1. понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;</p> <p>2. понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;</p> <p>3. осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>4. осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>5. строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности;</p> <p>6. производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий;</p> <p>7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересные профессиональные темы;</p> <p>разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений.</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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»	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачет	<i>Тестирование Чтение профессионального текста</i>

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете Иностранного языка, оснащенного оборудованием: рабочее место преподавателя (1), столы ученический (9), стулья (18), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (2); Технические оснащение кабинета и рабочих мест кабинета: компьютером (1), средствами аудиовизуализации-лингвфонное оборудование (9), мультимедийным проектором (1), комплект оценочных средств по учебной дисциплине.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Критерии оценки тестирования:

5* балльная

Оценка	Необходимый минимум баллов, %	Альтернативное название
2	0	-
3	50	-
4	70	-
5	85	-

Критерии оценки чтения:

«Отлично» - чтение текста без ошибок, с небольшими пометками, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - чтение текста с небольшими ошибками, некоторые умения сформированы недостаточно, некоторые слова прочитаны выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - чтение текста с ошибками, но пробелы не носят существенного характера, большинство предложений содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - отказ от чтения или чтение текста с грубыми ошибками, теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы.

Список вопросов тестирования для дифференцированного зачета (<https://videouroki.net/tests/388080414/>)

Вопрос 1

veal-?

Варианты ответов

- телятина
- говядина
- свинина
- ягненок

Вопрос 2

lamb-?

Варианты ответов

- телятина

- говядина
- свинина
- ягненок

Вопрос 3

rook-?

Варианты ответов

- телятина
- говядина
- свинина
- ягненок

Вопрос 4

Choose words to "Game"

Варианты ответов

- hazel grouse
- turkey
- chicken
- woodcock
- goose
- wild boar
- hare
- rabbit

Вопрос 5

Offal-?

Варианты ответов

- субпродукты
- телятина
- говядина
- куропатка

Вопрос 6

Почки-?

Варианты ответов

- liver
- kidney
- brains
- heart

Вопрос 7

ground beef wrapped in cabbage leaves-?

Варианты ответов

- говяжий фарш, завернутый в капустные листья

- бифштекс с кровью средней прожарки телятина
- говяжий фарш обваленный в сухарях и обжаренный на оливковом масле
- говяжье филе тушенное с чесноком и помидорами

Вопрос 8

medium rare-?

Варианты ответов

- средней прожарки
- хорошо прожаренный
- отличный, замечательный

Вопрос 9

well done-?

Варианты ответов

- средней прожарки
- хорошо прожаренный
- отличный, замечательный

Вопрос 10

Найдите, что относится только к "Poultry"

Варианты ответов

- rib
- breast
- fillet
- cow
- venison
- quail
- partridge

Вопрос 11

Каких букв не хватает в слове "w__ __dco__k"

Варианты ответов

- O
- C
- a
- K
- u

Вопрос 12

Каких букв не хватает в слове "hors_me_t "

Варианты ответов

- e
- a

- o
- y
- -

Вопрос 13

Каких букв не хватает в слове "fil_e_ "

Варианты ответов

- l
- t
- e
- a
- d

Вопрос 14

Продолжите:

Veal stew with _____

Варианты ответов

- spices
- heart
- fillet
- chop

Вопрос 15

Переведите

before serving add the sour cream

Варианты ответов

- попробуйте соус и добавьте сметану
- посыпьте мукой, тертым сыром
- удалите лавровый лист из супа
- добавьте сметану перед подачей

Вопрос 16

Попробуйте суп и добавьте приправы и накройте крышкой.

Варианты ответов

- Taste the soup and add the adjust and cover the saucepan with a lid.
- Before serving the soup and taste the sauce adjust and cover the saucepan with a lid.
- To taste the soup and to add the adjust and to cover the saucepan with a lid.

Вопрос 17

баклажан-?

Варианты ответов

- pumpkin
- lettuce
- egg — plant

Вопрос 18

Main courses:

Варианты ответов

- Polish potato pancakes.
- Chef's mushroom and garlic pate.
- Stewed cabbage.
- French onion soup.
- Stewed vegetables (celery, marrow, carrot, onion, garlic, sweet pepper).
- Mushroom Stroganoff.
- Vegetable lasagna.

Вопрос 19

Stuffed marrow-?

Варианты ответов

- rice, onion, tomato, herbs.
- boiled beetroot, potatoes and egg, fresh cucumber, green onion, dill, parsley
- carrot, onion, celery and parsley mince wrapped in a cabbage leaf, stewed with tomato

Вопрос 20

Aubergine rolls-?

Варианты ответов

- carrot, onion, celery and parsley mince wrapped in a cabbage leaf, stewed with tomato
- aubergine, coriander, garlic, vinegar
- boiled beetroot, potatoes and egg, fresh cucumber, green onion, dill, parsley

Вопрос 21

crayfish-?

Варианты ответов

- рак
- кальмар
- осьминог

Вопрос 22

sole -?

Варианты ответов

- осетрина
- анчоус

- морской язык

Вопрос 23

Seafood-?

Варианты ответов

- eel
- pike
- Monkfish
- sole
- halibut
- pike-perch
- perch
- ide

Вопрос 24

Starters:

Варианты ответов

- Fresh seafood paella.
- Sole with jacket potatoes.
- Avocado pear with Mediterranean prawns.
- Herring with onion.
- Norwegian salmon carpaccio.
- King prawns with dill and garlic.

Вопрос 25

Baked mackerel stuffed served with rice and marinated sweet pepper and hot chili pepper.

Варианты ответов

- cucumber, dry white wine
- grated carrot, boiled potatoes, dry mustard, parsley, lemon
- tomatoes, onion, ginger, garlic, oregano, lime juice
- minced cod, onion, carrot, cabbage

Вопрос 26

R _ _ _ _ T

Варианты ответов

- курица
- кролик
- петух
- язь

Вопрос 27

G _ _ _ E-?

Варианты ответов

- куропатка
- индейка
- дичь

Вопрос 28

Meat -?

Варианты ответов

- pork
- woodcock
- veal
- hare

Вопрос 29

topped with-?

Варианты ответов

- завернутое в ...
- сверху с
- запеченное под сыром

Вопрос 30

средней прожарки

Варианты ответов

- well done
- medium rare
- chop

Вопрос 31

before serving add the sour cream

Варианты ответов

- пропустите через сито / дуршлаг
- добавьте сметану перед подачей
- попробуйте соус и добавьте приправы

Вопрос 32

Boiled tongue served with mashed potato and green peas, and horseradish with vinegar. -?

Варианты ответов

- asparagus, boiled tongue, green peas, cream, dill
- pork, onion, olive oil, apple, cider, black pepper
- beef, pork or veal tongue, onion, carrot, parsley, bay leaf

Вопрос 33

Galantine-?

Варианты ответов

- lamb ribs, white wine, onion, tarragon, tomatoes, eggplant
- chicken filled with chicken and pork mince with cream, nutmeg, pepper and cognac
- sausages, made from minced lamb, onion, pepper and basil, fried on skewers on the open fire

Вопрос 34

Curd pudding with candied fruit-?

Варианты ответов

- fat curds, semolina, sugar, eggs, raisins, butter, orange
- cottage cheese, sweet pepper, butter, cumin, mustard, chopped parsley, red ground pepper
- eggs, boiled potato, champignons, onion, tomato, bacon, butter

Вопрос 35

Gorietvskaya kasha

Варианты ответов

- layers of semolina kasha, jam, baked milk, nuts, candied fruit, butter, sugar
- curds, milk, mustard, cumin, butter, pepper
- hard, soft, blue, classic cheese, sheep's cheese, goat cheese
- mixture of curds, milk, butter, sour-cream, eggs, cream, sugar, raisins

Вопрос 36

Fruit-?

Варианты ответов

- apricot
- barberry
- blackberries
- cranberries
- apple
- tangerine
- watermelon
- plum

Вопрос 37

Nuts-?

Варианты ответов

- Pear
- apricot
- cedar
- pistachios
- nutmeg
- Grapes

Вопрос 38

delicious -?

Варианты ответов

- вкусный
- соленый
- довольно

Вопрос 39

desserts-?

Варианты ответов

- batter
- sponge dough
- charlotte
- chocolate sauce
- whipped cream
- choux pastry

Вопрос 40

Melon, baked with cognac and cheese mouse-?

Варианты ответов

- whipped whites, sugar, Sherry, cherries, chocolate, cream “Mascarpone” cheese
- pineapple and kiwi in lemon juice and rum
- pears, boiled in red wine with cinnamon, sugar and lemon

Вопрос 41

Rhubarb dessert -?

Варианты ответов

- sugar, mint, bay leaf, lime juice
- slices of orange, covered with grated coconut and sugar
- pieces of rhubarb stem, boiled with dry white wine, lemon juice and sugar

Вопрос 42

Dessert ”Tenderness” -?

Варианты ответов

- (lemon, orange, honey, raisins, rum, cream, chocolate, candied fruit
- pieces of kiwi, orange, apricot and dates with chilled sauce made from apricot sauce, honey, white dry wine and shredded pistachios
- figs, filled with chopped orange zest, nuts, honey with orange juice, baked

Вопрос 43

Sponge cake with cream and fruit filling (apples, plumps, curds, rum, yolk, cream) decorated

Варианты ответов

- with whipped cream and shredded walnuts.
- with ice-cream
- with crushed pistachios and apricot jam.

Вопрос 44

_____ is a general name of a large group of dishes that are usually served at the table before the main dish.

Варианты ответов

- Many cold dishes
- Sandwiches
- Starter (appetizer)

Вопрос 45

Mimosa salad

Варианты ответов

- boil carrots
- potatoes
- tomato
- apples
- olives
- lemon

Вопрос 46

covering letter-?

Варианты ответов

- ответное письмо
- сопроводительное письмо
- письмо -предложение

Вопрос 47

I am familiar with...

Варианты ответов

- Я знаком
- Я интересуюсь ...
- Я разбираюсь

Вопрос 48

Positive sentence

Варианты ответов

- Go away!
- Don't _ close the door!
- Don't _ go there?

Вопрос 49

_____ is famous for the variety of soups: shchi (cabbage soup), borsch (red beetroot soup), ukha (fish soup), solyanka (thick soup made of pickled veggies, meat and sausage) and rassolnik (pickle soup).

Варианты ответов

- Caucasian cuisine
- Oriental cuisine
- Russian cuisine

Вопрос 50

For those who likes sweets is necessary to try Churchkhela — a traditional sausage- shaped candy originating from the

Варианты ответов

- Caucasian cooks
- The traditional cuisine of Japan
- Russian dishes

Вопрос 51

curd pancakes-?

Варианты ответов

- butter
- Cottage cheese
- beetroots
- sour cream, jam
- potatoes

Вопрос 52

sushi-?

Варианты ответов

- Russian cuisine
- Oriental cuisine
- European cuisine

Вопрос 53

English cuisine-?

Варианты ответов

- pizza
- fried snack made mostly from seafood
- oatmeal or cereal with milk
- Gyudon
- a glass of wine or beer

Вопрос 54

German cuisine-?

Варианты ответов

- syrniki
- sushi

- Currywurst

Вопрос 55

Lunch is more sufficient and it often consists of a salad, a plate of soup and a main course.

Варианты ответов

- Caucasian cuisine
- Russian cuisine
- Oriental cuisine

Вопрос 56

Gyudon it is basically a bowl of rice with beef on the top seasoned with different ingredients and spice

Варианты ответов

- Caucasian cuisine
- Russian cuisine
- Oriental cuisine

Вопрос 57

Ramen is one of the most popular wheat noodles dish served in a soy sauce or miso soup mixed with many kinds of ingredients.

Варианты ответов

- Caucasian cuisine
- Russian cuisine
- Oriental cuisine

Вопрос 58

It is a very popular dessert, combining two of Georgia`s favorites — grape and nut.

Варианты ответов

- Caucasian cuisine
- Russian cuisine
- Oriental cuisine

Вопрос 59

Dried cod, for example was a big export some years ago.

Варианты ответов

- Scandinavian cuisine
- Russian cuisine
- Oriental cuisine

Вопрос 60

Выберите автора учебного пособия "Английский язык для профессии «Повар-кондитер" по программе ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (по специальности Поварское и кондитерское дело)

Варианты ответов

- Радовель В.А.
- Анюшенкова О.Н.
- Гончарова, Т.А.
- Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б.

3. Перечень используемых учебных изданий

3.2.1. Основные источники:

Электронные издания

1. Голубев, Анатолий Павлович. Английский язык для специалистов сельского хозяйства : учебник / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. — Москва : КНОРУС, 2023. — 490 с. — (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-406-11234-2

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Захарьева, Л. В. Английский язык для профессионального общения. Сельское хозяйство English for Professional Communication. Agriculture : учеб. пособие / Л. В. Захарьева, Н. В. Сысова, Т. В. Рыло. – Минск : РИПО, 2023. – 269 с.
2. Мюллер В.К. Самый полный англо-русский русско-английский словарь с современной транскрипцией. - М.: Издательство АСТ
3. Карпова, Татьяна Анатольевна. English for Colleges = Английский язык для колледжей : учебник / Т.А. Карпова. — 16-е изд., перераб. и доп. — Москва : КНОРУС, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование).

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Шошин Н.А. руководитель физического воспитания

Волчихин К.А. преподаватель физической культуры

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 08 ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения.

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие
Легкоатлетическая эстафета «Движение к успеху»	Заочные соревнования по легкой атлетике	1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка
Первенство колледжа по настольному теннису	Соревнования по настольному теннису	6. Виды спорта по выбору
Первенство колледжа по пулевой стрельбе	Соревнования по стрельбе	6. Виды спорта по выбору
Фестиваль ГТО	Соревнования по сдаче нормативов ГТО	1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка
Первенство колледжа по шахматам	Соревнования по шахматам	6. Виды спорта по выбору
Первенство колледжа по гиревому спорту	Соревнования по гиревому спорту	6. Виды спорта на выбор
Студенческие спортивные игры	Соревнования среди обучающихся профессиональных образовательных организаций	2. Спортивные игры. Мини-футбол 3. Баскетбол 4. Волейбол. 6. Виды спорта по выбору
Первенство колледжа по мини-футболу	Соревнования по мини-футболу	2. Спортивные игры. Мини-футбол

Первенство колледжа по волейболу	Соревнования по волейболу	4. Спортивные игры. Волейбол.
Первенство колледжа по лыжным гонкам	Соревнования по лыжным гонкам	5. Лыжная подготовка
Первенство колледжа по стритболу	Соревнования по стритболу	3. Спортивные игры. Баскетбол.
Оборонно-спортивный месячник (по дополнительному плану)	Соревнования по пулевой стрельбе, разборка сборка АК-74, военизированная эстафета	6. Виды спорта по выбору
Декада здоровья	Троеборье	1. Легкая атлетика.

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	200
В т.ч. в форме практической подготовки	200
в том числе:	
теоретическое обучение	
практические занятия	170
Самостоятельная работа ¹	30
Промежуточная аттестация²	Зачет, дифференцированный зачет

¹ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

² Проводится в форме дифференцированного зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		200	
Тема 1.1. Лёгкая атлетика.	Содержание учебного материала	24	ОК 08
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.		
	Тематика практических занятий		
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.		
	Самостоятельная работа: Подготовить доклад на тему: «Виды бега».	10	
Тема 1.2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Теоретические сведения. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.		
	Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Подвижные игры.		
	Тематика практических занятий		
	1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и	12	

	прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами. 2. Подвижные игры различной интенсивности.		
Тема 1.3. Спортивные игры.	Содержание учебного материала		ОК 08
	<p>Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Гандбол. Техника нападения. Перемещения и остановки игроков. Владение мячом: ловля, передача, ведение, броски. Техника защиты. Стойка защитника, перемещения, противодействия владению мячом (блокирование игрока, блокирование мяча, выбивание). Техника игры вратаря: стойка, техника защиты, техника нападения. Тактика нападения: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика защиты: индивидуальные, групповые, командные действия. Тактика игры вратаря. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон.</p>		

	<p>Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис.</p> <p>Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p>		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: <ul style="list-style-type: none"> -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми. 3. Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт. 4. Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры. 5. Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм. 	<p>68</p>	

	<p>Самостоятельна работа: Сообщение на тему: «Правила волейбола». Доклад на тему: «Правила баскетбола» Презентация на тему: Совершенствование техники ведения мяча</p>	20	
Тема 1.4. Аэробика (девушки)	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ. Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики. Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности. Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений. Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений. Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание. Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод". Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой. Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.</p>	-	ОК 08
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. 3. Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.</p>	12	

	4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.		
Тема 1.4. Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний		
	Тематика практических занятий	12	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями. 2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. 4. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по атлетической гимнастике с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп		
Тема 1.5. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена		

	<p>конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)). Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъёмов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши). Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		
	<p>Тематика практических занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта. 2 Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: <ul style="list-style-type: none"> -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта. 4. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта. 	12	

Раздел 2. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		30	
Тема 2.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	-	ОК 08
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	Тематика практических занятий	30	
	1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. 2. Формирование профессионально значимых физических качеств. 3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста. 4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.		

	5.Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.		
Промежуточная аттестация			
Всего:		200	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «спортивный зал» оснащен оборудованием:

Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC (10), ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 (60), лыжные палки (стеклопластик) (10), баллон воздуха для пейнбола (10), маркер Tip (10), маска JT S (10), маска судейская JTF (2), стол для настольного тенниса (2), сетка волейбольная (1), силовой тренажер (1), велоэллипсоид (1), гири 16, 24, 32 кг (по 2 каждой), гриф с отягощением 90 кг (1), гантели 1 кг (2), канат (1), козел гимнастический (1)

Спортивное ядро (стадион, игровые площадки и беговые дорожки): кольца баскетбольные (4), кольца баскетбольные (4), ворота футбольные (2), беговые дорожки (1), бум (1), барьер с подставкой (1), рукоход с прямыми перекладинами (1), барьер-дуги (1), рукоход цепной (1), лаз круглый (1), стена (1), лабиринт (1)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2.
2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2
3. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
4. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
5. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
6. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3
7. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7
8. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6
9. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2023. – 214 с.

10. Физическая культура : учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 19 изд., стер. – Москва: Академия, 2024. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. — <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>

2. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный

3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики</p>	<p>Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет</p>
<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>Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта</p>	<p>Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет</p>

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОГСЭ.04 Физическая культура разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности профессионального образования (далее СПО).

В рамках ПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики: Шошин Н.А., преподаватель
Волчихин К.А., преподаватель

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОГСЭ. 04 Физическая культура.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов: сдача учебных нормативов, (с учетом индивидуальных возможностей обучающегося и прироста результатов). Нормативы представлены на каждый вид спорта в таблице 2. Сдача норматива предусматривается после изучения каждого раздела.

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Освоение техники беговых упражнений (кроссового бега, бега на короткие, средние и длинные дистанции), высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования; бега 100 м, эстафетный бег 4' 100 м, 4' 400 м; бега по прямой с различной скоростью. Овладение техникой лыжных ходов, перехода с одновременных лыжных ходов на попеременные. Освоение техники общеразвивающих упражнений, упражнений в паре с партнером, упражнений с гантелями, набивными мячами, упражнений с мячом, обручем (девушки); выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки), упражнений для коррекции зрения. Освоение основных игровых элементов. Знание правил соревнований по избранному игровому виду спорта. Развитие координационных способностей, совершенствование ориентации в пространстве, скорости реакции, дифференцировке пространственных, временных и силовых параметров движения. Развитие личностно-коммуникативных качеств. Совершенствование восприятия, внимания, памяти, воображения, согласованности групповых взаимодействий, быстрого принятия решений.	Выполнение нормативов в соответствии с таблицей 2

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачет	Выполнение нормативов

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в спортивном зале и спортивном ядре.

Кабинет «спортивный зал» оснащен оборудованием:

Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC (10), ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 (60), лыжные палки (стеклопластик) (10), баллон воздуха для пейнбола (10), маркер Tip (10), маска JT S (10), маска судейская JTF (2), стол для настольного тенниса (2), сетка волейбольная (1), силовой тренажер (1), велоэллипсоид (1), гири 16, 24, 32 кг (по 2 каждой), гриф с отягощением 90 кг (1), гантели 1 кг (2), канат (1), козел гимнастический (1)

Спортивное ядро (стадион, игровые площадки и беговые дорожки): кольца баскетбольные (4), кольца баскетбольные (4), ворота футбольные (2), беговые дорожки (1), бум (1), барьер с подставкой (1), рукоход с прямыми перекладинами (1), барьер-дуги (1), рукоход цепной (1), лаз круглый (1), стена (1), лабиринт (1)

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений по учебной дисциплине

Таблица 2

№	Испытания (тесты)	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		«3»	«4»	«5»	«3»	«4»	«5»
1	Бег на 30 м (с)	4,8	4,6	4,3	5,9	5,7	5,1
2	Бег на 60 м (с)	9,0	8,6	7,9	10,9	10,5	9,6
3	Бег на 100м (с)	14,4	14,1	13,1	17,8	17,4	16,4
4	Бег на 2000м (с)	-	-	-	13.10	12.30	10.50
5	Бег на 3000м (с)	14.30	13.40	12.00	-	-	-
6	Подтягивание из вися на высокой перекладине (кол-во раз)	10	12	15	-	-	-
7	Подтягивание из вися лежа на низкой перекладине 90см (кол-во раз)	-	-	-	10	12	18
8	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (кол-во раз)	28	32	44	10	12	17
9	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (см)	+6	+8	+13	+8	+11	+16
10	Челночный бег 3x10 м (с)	8,0	7,7	7,1	9,0	8,8	8,2
11	Прыжок в длину с места толчок двумя ногами (см)	210	225	240	170	180	195
12	Поднимание туловища из положения лежа на спине (кол-во раз за 1 мин)	33	37	48	32	35	43
13	Метание спортивного снаряда: весом 700гр (м)	33	35	37	-	-	-
	весом 500гр	-	-	-	14	17	21
14	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)	-	-	-	21.00	19.40	17.30

15	Бег на лыжах на 5 км (мин, с)	27.00	25.30	22.00	-	-	-
16	Бросок баскетбольного мяча после введения (из 6 бросков)	2	3	5	2	3	5
17	Штрафной бросок (из 10 бросков)	3	4	6	2	3	5
18	Передача мяча от пола в парах (за 20 секунд)	17	18	20	15	16	18
19	Передача мяча от груди в парах (за 20 секунд)	17	18	20	15	16	18
20	Передача мяча от пола и от груди двумя мячами (за 30 секунд)	36	38	40	34	36	38
21	Подбрасывание волейбольного мяча над головой (кол-во раз)	16	18	20	14	16	18
22	Верхняя передача мяча в парах (кол-во раз)	16	18	20	14	16	18
23	Подача мяча в показанную зону (с 5 подач, кол-во раз)	2	3	4	2	3	4

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для обучающихся

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агеева Г. Ф. Плавание : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, В. И. Величко, И. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-8114-9471-2.
2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2
3. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
4. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
5. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
6. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж : учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3
7. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7
8. Тихонова И. В. Лыжный спорт. Методика обучения основам горнолыжной техники : учебное пособие для спо / И. В. Тихонова, В. И. Величко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-7547-6
9. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2023. – 214 с.
10. Физическая культура : учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 19 изд., стер. – Москва: Академия, 2024. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>
2. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный
3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего

профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения разработана на основе Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Богданова Ольга Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Психология общения» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Психология общения» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-09 ЛР 6, 7, 8, 13, 20	У.1 применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У.2 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	3.1 взаимосвязь общения и деятельности; 3.2 цели, функции, виды и уровни общения; 3.3 роли и ролевые ожидания в общении; 3.4 виды социальных взаимодействий; 3.5 механизмы взаимопонимания в общении; 3.6 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; 3.7 этические принципы общения; 3.8 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов 3.9 приемы саморегуляции в процессе общения.

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Акция «Внимание и забота», посвященная Дню пожилого человека Тема занятия: Как работать в команде? Подготовка и участие в региональном конкурсе «Профессионалы России» Школа правовых знаний обучающихся «Просмотр художественного фильма «Рядом с нами»	Подготовка поздравления Ролевая игра Занятие с элементами тренинга Просмотр фильма и анализ техник манипуляций	Тема 2.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения) Взаимодействие в команде Тема 2.1. Перцептивная сторона общения Тема 2.2 Коммуникативная сторона общения Тема 2.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	ЛР 6, 7, 8, 13, 20

о противодействии вербовочным технологиям». Проведение диагностики обучающихся групп		Тема 1.1 Самодиагностика	
--	--	--------------------------	--

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: лично-ориентированные педагогические технологии, интерактивное обучение; технология развития критического мышления; элементы проблемного и развивающего обучения; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
контрольная работа	0
<i>Самостоятельная работа (при наличии)</i>	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	У1	У2
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину	+			+	+						
Раздел 2. Психология общения	+	+	+	+		+	+	+	+		
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения	+	+				+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Этические формы общения	+	+							+	+	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 05. Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		1	
Тема 1.1. Введение в учебную дисциплину	Содержание учебного материала		<i>ОК 1, 3. ЛР 4</i>
	Тематика лекционных занятий		
	1. Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	1	<i>1</i>
Раздел 2. Психология общения		21	
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	1	<i>ОК 3, 5 ЛР6</i>
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения.	1	
	Тематика практических занятий		
1. Коммуникативная компетентность	1		
2. Самодиагностика по теме «Общение»	1		
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие социальной перцепции.	1	<i>ОК 1,5 ЛР 7</i>
	2. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	1	
	3. Психологические механизмы восприятия.	1	
Тематика практических занятий			
1. Влияние имиджа на восприятие человека	2		
Тема 2.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	1	<i>ОК 1, 4,5 ЛР 4, 6,7</i>
	Тематика практических занятий		
	1. Правила корпоративного поведения в команде	2	
2. Взаимодействие в команде	2		
Тема 2.4 Общение	Содержание учебного материала		

Добавлено примечание ([A1]): Здесь прописываются коды ОК и ПК, которые в таблице 1.2

<i>как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</i>	Тематика лекционных занятий		
	1. Основные компоненты коммуникации.	1	<i>OK 1, 4, 5,9 ЛР 7</i>
	2. Виды, правила и техники слушания.	1	
	3. Коммуникативные барьеры.	1	
	5. Средства вербального общения	1	
	6. Невербальные средства взаимодействия	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Контрольная работа по разделу «Психология общения»	1	
2. Методы развития коммуникативных способностей. Ролевые игры, направленные на групповое принятие решения; на отработку приемов партнерского общения; развития терпимого отношения к другим, на использование невербального общения. Анализ ролевых игр	1		
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		8	
<i>Тема 3.1. Конфликт: его сущность и основные характеристики</i>	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие конфликта и его структура.	1	<i>OK 1,2,4,5 ЛР 4</i>
	2. Стратегии разрешения конфликтов.	1	
	Тематика практических занятий		
1. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации	2		
<i>Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</i>	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Правила поведения в конфликтах.	1	<i>OK 2, 4, 5, 6,9 ЛР 7</i>
	2. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций	1	
2. Роль руководителя в разрешении конфликтов	1		
Контрольная работа по разделу «Конфликт»	1		
Раздел 4. Этические формы общения		6	
<i>Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре</i>	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	1	<i>OK 1,2 ЛР 6</i>
	1. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	1	
	Тематика практических занятий		
1. Разработка этических норм своей профессиональной деятельности	2		

	Дифференцированный зачёт	2	
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Педагогики и психологии», оснащенный оборудованием: доска учебная(1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; технические средства обучения (компьютер (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0.

2. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7.

3. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10547-6.

4. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для СПО / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 11.07.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Деревянкин, Е. В. Деловое общение : учебное пособие для СПО / Е. В. Деревянкин ; под редакцией О. В. Мезенцевой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 46 с. — ISBN 978-5-4488-0431-1, 978-5-7996-2823-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87797>

2. Психология общения (СПО) + eПриложение: Тесты: учебник/Е.И. Рогов. — Москва: КноРус, 2018. — 264 с.

3. Психология делового общения: учебное пособие/Е.С. Сахарчук. — Москва: КноРус, 2018. — 196 с.

4. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469549> (дата обращения: 12.09.2021).

5. Ильин Е.П. Психология общения и межличностных отношений. – СПб.: Питер, 2013. – 576 с.

6. Кошечкина И.П. Профессиональная этика и психология делового общения. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2010. – 304 с.

7. Немов, Р. С. Общая психология [Электронный ресурс] : учебник / Р. С. Немов. – Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2008. - 396 с. : ил. - (Для средних специальных учебных заведений). – Режим доступа: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=260771](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=260771).

8. Панфилова А.П. Психология общения: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 368 с.

9. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. – М.: ИЦ «Академия», 2012. – 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>З1: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - приемы саморегуляции в процессе общения</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и описывает приемы саморегуляции. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>- анализ выполнения практических работ; - текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет.</p>
<p>У1: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения</p>	<p>- умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса; - самостоятельно и творческий подход к выполнению самостоятельной работы; - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора</p>	<p>Формы контроля обучения: - устный опрос, - письменное тестирование; - контрольные работы; - домашнее задание творческого характера; - практические задания; - активность на занятиях (экспертное суждение; дополнения к ответам дисциплины сокурсников и т.п.) - активность на занятиях в группах; - дифференцированный зачет которых выставляется итоговая отметка</p>

	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Рациональность действий и т.д.	
--	---	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях</p> <p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>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</p> <p>ЛР 13. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 20. Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2024

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОГСЭ.05 Психология общения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565" (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828).

В рамках ПОП по специальности:43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обучающиеся осваивают квалификацию: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик: Богданова Ольга Александровна, преподаватель

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	определение техник и приемов эффективного общения в профессиональной деятельности	обоснование выбора техник и приемов эффективного общения в профессиональной деятельности
использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	соответствие приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения конкретной ситуации	обоснование выбора приемов саморегуляции поведения в процессе межличностного общения конкретной ситуации
должен знать взаимосвязь общения и деятельности	понимание закономерностей общения и деятельности	определение, перечисление и демонстрация примеров связи общения и деятельности
цели, функции, виды и уровни общения	дифференцирование видов и уровней общения, определение целей и функций общения в ситуациях профессиональной деятельности	обоснование выбора способов общения в зависимости от ситуации из профессиональной деятельности
роли и ролевые ожидания в общении	понимание психологических ролей и ролевых ожиданий в общении	перечисление ролей и вариантов ролевых ожиданий в конкретных ситуациях общения
виды социальных взаимодействий	знание видов социального взаимодействия	перечисление видов социального взаимодействия, использование их в зависимости от ситуации общения
механизмы взаимопонимания в общении	знание механизмов взаимопонимания в общении	использование механизмов взаимопонимания в конкретных ситуациях общения
техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения	определение техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения	применение техник и приемов общения, правил слушания, ведения беседы, убеждения в конкретных ситуациях общения
этические принципы общения	знание этических принципов общения	определение, перечисление и демонстрация примеров использования этических принципов общения в конкретных ситуациях
источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов	понимание источников, причин, знание видов и способов разрешения конфликтов	выявление источников и причин конфликтов, правильное определение видов конфликтов и использование адекватных ситуации способов разрешения конфликтов

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие	Организация контроля и
--	------------------------

формы контроля (в соответствии с учебным планом)	оценивания
Дифференцированный зачет	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения практических заданий, устный индивидуальный опрос Устный опрос с использованием билетов

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете педагогики и психологии, оснащённом оборудованием: доска учебная(1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; технические средства обучения (компьютер (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Оценочный лист

Учебный предмет: Психология общения

Билет № 1.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Дайте определение понятию «общение». Какие формы и виды общения вы знаете?

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте достоинства и тактики, которые вызывают доверие у собеседника и формируют благоприятный имидж.

Оценочный лист

Учебный предмет: Психология общения

Билет № 2.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Назовите функции, которые проявляются в общении.

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила корпоративного поведения.

Оценочный лист

Учебный предмет: Психология общения

Билет № 3.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Перечислите модели общения и назовите их предназначение.

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила работы в команде.

Оценочный лист

Учебный предмет: Психология общения

Билет № 4.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Охарактеризуйте традиционные стили общения.

Часть Б. практическое задание.

2. Составьте 5-7 вопросов, использующихся с целью расспрашивания.

Оценочный лист

Учебный предмет: Психология общения

Билет № 5.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. В чем состоят особенности перцептивной функции общения?

Часть Б. практическое задание.

2. Составьте 5-7 вопросов «на понимание».

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 6.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какова роль первого впечатления в общении и что необходимо делать для формирования позитивного первого впечатления?

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила ответов на вопросы собеседника.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 7.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какие существуют механизмы взаимопонимания в межличностном общении?

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила задавания вопросов.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 8.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какие существуют механизмы взаимопонимания в межгрупповом общении?

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила речевого поведения.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 9.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Каковы особенности интерактивной стороны общения?

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила эмпатического слушания.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 10.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Перечислите существующие стратегии взаимодействия.

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила критического слушания.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 11.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Каковы признаки совместимости и срабатываемости деловых партнёров?

Часть Б. практическое задание.

2. Перечислите правила и приемы эффективного слушания.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 12.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какова роль коммуникативной функции общения в профессиональной деятельности, в межличностном общении?

Часть Б. практическое задание.

2. Приведите примеры «языка тела» и дайте им пояснение.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 13.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какова структура коммуникативного процесса и основные его составляющие?

Часть Б. практическое задание.

2. Какие виды жестов целесообразно использовать в публичном выступлении и с какой целью?

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 14.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Назовите виды, сущность и содержание барьеров общения.

Часть Б. практическое задание.

2. Что значит подготовить самопрезентацию?

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 15.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какие техники вопросов важны для эффективной обратной связи?

Часть Б. практическое задание.

2. Назовите основные факторы, обеспечивающие успешность публичного выступления.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 16.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какие технологии обратной связи важны в говорении и слушании?

Часть Б. практическое задание.

2. Перечислите правила поведения в конфликтной ситуации.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 17.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какие существуют приемы эффективного слушания?

Часть Б. практическое задание.

2. Какие правила общения считаются «хорошим тоном»?

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 18.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Дайте характеристику невербальных средств общения.

Часть Б. практическое задание.

2. Какие приемы вы можете предложить с целью развития навыков общения?

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 19.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Охарактеризуйте основные виды и типы конфликтов.

Часть Б. практическое задание.

2. Перечислите правила и приемы эффективного слушания.

Оценочный лист

Учебный предмет : Психология общения

Билет № 20.

Часть А. Теоретическое задание. Ответьте на вопрос:

1. Какие стратегии взаимодействия используют при разрешении конфликтов?

Часть Б. практическое задание.

2. Сформулируйте правила ответов на вопросы собеседника.

Критерии оценки

«Отлично» - теоретическое содержание предмета освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.

«Хорошо» - теоретическое содержание предмета освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» - теоретическое содержание предмета освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0.

2. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7.

3. Психология общения + eПриложение: Тесты: учебник / Рогов Е.И. — Москва: КноРус, 2018. — 264 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06194-7.. — Текст: электронный.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 ХИМИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте 20.12.2016 года. регистрационный № 44828).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Богданов Михаил Викторович, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ЕН.01 Химия обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР, ПК	Умения	Знания
ОК 01-10; ЛР 9 ЛР 10	<ol style="list-style-type: none">1) применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;2) использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;3) описывать уравнения химических реакций, процессы лежащие в основе производства продовольственных продуктов;4) проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;5) использовать лабораторную посуду и оборудование;6) выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;7) проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;8) выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;9) соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	<ol style="list-style-type: none">1) основные понятия и законы химии;2) теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;3) понятие химической кинетики и катализа;4) классификацию химических реакций и закономерности их протекания;5) обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;6) окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;7) гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;8) тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;9) характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;10) свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;11) дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;12) роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;13) основы аналитической химии;14) основные методы классического количественного и физико-химического анализа;15) назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;16) методы и технику выполнения химических анализов;17) приемы безопасной работы в химической

		лаборатории.	
ПК 1.2.	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием.	
ПК 2.4.	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений;	
Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Викторина «Личная гигиена»	Раздел 2. Коллоидная химия. Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.	ЛР 9 ЛР 7
Декада здоровья	Беседа на тему: «Этанол: зло и польза»	Раздел 3. Аналитическая химия Тема 3.1. Качественный анализ.	ЛР 9 ЛР 7

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	194
в том числе:	
теоретическое обучение	86
лабораторные работы	26
практические занятия	24
контрольная работа	8
<i>Самостоятельная работа</i>	42
<i>Консультации</i>	2
Экзамен	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ЕН	31	32	33	34	35	36	37	38	39	310	311	312	313	314	315	316	317	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7	У8	У9
Раздел 1. Физическая химия	+	+	+				+		+			+			+	+	+	+			+	+		+	+	+
Раздел 2. Коллоидная химия	+	+	+		+		+	+		+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+
Раздел 3. Аналитическая химия	+	+		+		+		+		+	+	+		+		+		+		+	+	+		+	+	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Физическая химия		72	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	Содержание учебного материала	16	ОК1, ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	1 Основные понятия термодинамики	1	
	2 Экзотермические реакции	1	
	3 Эндотермические реакции	1	
	4 Законы термодинамики	1	
	5 Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	1	
	6 Калорийность продуктов питания	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение по теме: «Зарождение термодинамики» Подготовить сообщение по теме: «Магнитный метод охлаждения тел»	8	
Тема 1.2 Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	16	ОК1- ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	1 Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	1	
	2 Типы химической связи и кристаллических решеток	1	
	3 Жидкое, газообразное состояние вещества. Вязкость.	1	
	4 Влияние вязкости на качество пищевых продуктов	1	
	5 Влияние поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов	1	
	6 Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов	1	
	7 Твердое состояние вещества	1	
	8 Кристаллическое и аморфное состояние вещества	1	
Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК4, ОК6	

	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Подготовить сообщение по теме: «Влияние аэрозолей на человека и атмосферу»		
Тема 1.3 Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала	12	ОК1- ОК3,ОК5, ОК7,ОК9, ОК10
	1 Скорость и константа химической реакции	1	
	2 Теория активации	1	
	3 Закон действующих масс	1	
	4 Теория катализа, катализаторы, ферменты	1	
	5 Температурный режим хранения пищевого сырья	1	
	6 Обратимые и необратимые химические реакции	1	
	7 Химическое равновесие	1	
	8 Смещение химического равновесия	1	
	Контрольная работа	2	ОК4, ОК6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	ОК4, ОК6	
Тема 1.4 Свойства растворов	Содержание учебного материала	20	ОК1- ОК3,ОК5, ОК7,ОК9, ОК10
	1 Общая характеристика растворов. Растворимость.	1	
	2 Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	1	
	3 Способы выражения концентраций	1	
	4 Водородный показатель	1	
	5 Способы определения рН-среды	1	
	6 Растворимость газов в жидкостях	1	
	7 Диффузия и осмос в растворах	1	
	8 Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие. Решение задач: расчеты концентрации растворов, осмотического давления	2	ОК4, ОК6
Практическое занятие. Решение задач: расчеты температур кипения, замерзания, рН среды	2		
Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	2		
Самостоятельная работа обучающихся	6		

	Подготовить сообщение по теме: «Растворение как физико-химический процесс»			
Тема 1.5 Поверхностные явления	Содержание учебного материала	8	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10	
	1 Термодинамическая характеристика поверхности.	1		
	2 Адсорбция, ее сущность	1		
	3 Виды адсорбции	1		
	4 Адсорбция на границе раствор-газ	1		
	5 Адсорбция на границе газ- твердое вещество	1		
	6 Гидрофильные и гидрофобные поверхности	1		
	7 Поверхностно активные и неактивные вещества	1		
	8 Применение адсорбции в технологических процессах	1		
Раздел.2 Коллоидная химия		50		
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	Содержание учебного материала	4	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10	
	1 Коллоидная химия	1		
	2 Объекты и цели изучения коллоидной химии	1		
	3 Дисперсные системы	1		
	4 Применение коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	1		
Тема 2.2 Коллоидные растворы	Содержание учебного материала	24	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10 ПК1.2. ПК 2.4.	
	1 Коллоидные растворы: понятие, виды, общая характеристика	2		
	2 Свойства коллоидных растворов	2		
	3 Методы получения коллоидных растворов и очистки	2		
	4 Устойчивость и коагуляция зелей	1		
	5 Факторы, вызывающие коагуляцию	1		
	6 Пептизация	1		
	7 Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов	1		
	Контрольная работа	2		OK4, OK6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		OK4, OK6
	Практическое занятие. Составление формул и схем строения мицелл.	2		
	Лабораторная работа. Получение коллоидных растворов.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся.	8		
	Подготовить сообщение по теме: «Синерезис»			
	Тема 2.3 Грубодисперсные	Содержание учебного материала	14	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
1 Характеристики грубодисперсных систем		1		

системы	2	Эмульсии. Пены. Порошки	1	ОК4, ОК6	
	3	Аэрозоли, дымы, туманы	1		
	4	Использование грубодисперсных систем в процессе приготовления различных блюд и соусов	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.		2		
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщение по теме: «Применение явлений смачивания. Флотация»		8		
Тема 2.4 Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	Содержание учебного материала		8	ОК1- ОК3,ОК5, ОК7,ОК9, ОК10 ПК1.2. ПК 2.4.	
	1	Строение ВМС, классификация	1		
	2	Природные и синтетические ВМС	1		
	3	Студни, методы получения, синерезис	1		
	4	Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	1		
	Контрольная работа		2		ОК4, ОК6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2		ОК4, ОК6
Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.		2			
Раздел 3. Аналитическая химия			64		
Тема 3.1 Качественный анализ	Содержание учебного материала		10	ОК1- ОК3,ОК5, ОК7,ОК9, ОК10 ПК1.2. ПК 2.4.	
	1	Аналитическая химия	1		
	2	Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения	1		
	3	Основные понятия качественного химического анализа	1		
	4	Дробный и систематический анализ	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	ОК4, ОК6	
	Практическое занятие. Решение задач на качественный анализ неизвестного вещества		2		
	Практическое занятие. Титриметричный метод анализа		2		
	Практическое занятие. Перманганатометрия		2		
Тема 3.2 Классификация катионов и анионов	Содержание учебного материала		16	ОК1- ОК3,ОК5, ОК7,ОК9, ОК10	
	1	Классификация катионов	1		
	2	Первая аналитическая группа катионов	1		
	3	Общая характеристика катионов второй аналитической группы	1		
	4	Частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп	1		
	5	Амфотерность	1		
	6	Классификация анионов	1		

	7	Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	1	
	8	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.		2	OK4, OK6
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.		2	
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.		2	
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведения растворимости.		2	OK4, OK6
Тема 3.3 Количественный анализ. Методы количественного анализа	Содержание учебного материала		26	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10 ПК1.2. ПК 2.4.
	1	Понятие и сущность методов количественного анализа	1	
	2	Операции весового (гравиметрического) анализа	1	
	3	Сущность и методы объемного анализа	1	
	4	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы	1	
	5	Сущность окислительно-восстановительных методов	1	
	6	Перманганатометрия и йодометрия	1	
	7	Метод осаждения	1	
	8	Метод комплексообразования	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	OK4, OK6 OK4, OK6
	Практическое занятие. Вычисления в весовом и объемном анализе.		2	
	Практическое занятие. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах		2	
	Практическое занятие. Определение нормальности и титра раствора		2	
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.		2	
Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.		2		
Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.		2		
Самостоятельная работа обучающихся				
Тема 3.4 Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала		12	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1	Физико-химические методы анализа. Общая характеристика	2	
	2	Оптические методы анализа.	2	

	3	Электрохимические и хроматографические методы анализа	2	
		Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ОК4, ОК6 ПК1.2. ПК 2.4.
		Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	
		Практическое занятие. Решение задач с использованием физико-химических методов анализа»	2	
		Контрольная работа	2	
Консультации			2	
Экзамен			6	
Всего:			194	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Химия» оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3), , учебные фильмы (5), цифровые образовательные ресурсы (2).

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука (1), принтер (1), мультимедиа-проектор с экраном (1), мультимедийная доска (1), указка-презентер для презентаций (1).

Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул (15), модели кристаллических решеток (15), коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров (15); коллекция горных пород и минералов (15), таблица Менделеева (1) Мензурки (30), пипетки-капельницы (30), термометры (30), микроскоп (2), лупы (4), предметные и покровные стекла (30), планшеты для капельных реакций (4), фильтровальная бумага (30), промывалки (30), стеклянные пробирки (30), резиновые пробки (30), фонарики (15), набор реактивов (50), стеклянные палочки (30), штативы для пробирок (30); мерные цилиндры (30), воронки стеклянные (30), воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) (30), ступки с пестиком (15), фарфоровые чашки (15), пинцеты (30), фильтры бумажные (30), вата (30), марля (30), часовые стекла (15), электроплитки (4), лабораторные штативы (15), спиртовые горелки (15), спички (5), прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) (1), держатели для пробирок (30), склянки для хранения реактивов (50), раздаточные лотки (15); химические стаканы (50, 100 и 200 мл) (30); шпатели (15); пинцеты (15); тигельные щипцы (15); секундомеры (таймеры) (15), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) (15), водяная баня (или термостат) (1), стеклянные палочки (15); конические колбы для титрования (50 и 100 мл) (15); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала (15); универсальный индикатор (1); пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) (30), бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл (15), лабораторные и/или аналитические весы (15), pH-метры (5), сушильный шкаф (1).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Электронные издания:

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. Фельдман, Ф.Г.. Химия. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2023. Текст: электронный.
2. Рудзитис, Г.Е.. Химия. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2023. Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. Текст : электронный.
2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) основные понятия и законы химии; 2) теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; 3) понятие химической кинетики и катализа; 4) классификацию химических реакций и закономерности их протекания; 5) обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; 6) окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; 7) гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; 8) тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; 9) характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 10) свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; 11) дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; 12) роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; 13) основы аналитической химии; 14) основные методы классического количественного и физико-химического анализа; 15) назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; 16) методы и технику выполнения химических анализов; <p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 2) использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; 	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; – текущий контроль освоения материала; – защита внеаудиторной самостоятельной работы; – экзамен

<p>3) описывать уравнения химических реакций, процессы лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>4) проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</p> <p>5) использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>6) выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>7) проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>8) выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>9) соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>		
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ЕН.01 ХИМИЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ЕН.01 Химия разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Богданов М.В., преподаватель химии

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ЕН.01 Химия

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<p>Уметь:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;2. Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;3. Описывать уравнения химических реакций, процессы лежащие в основе производства продовольственных продуктов;4. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;5. Использовать лабораторную посуду и оборудование;6. Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;7. Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;8. Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;9. Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	<ol style="list-style-type: none">1. Применяет основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;2. Использует свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;3. Описывает уравнения химических реакций, процессы лежащие в основе производства продовольственных продуктов;4. Проводит расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;5. Использует лабораторную посуду и оборудование;6. Выбирает метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;7. Проводит качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;8. Выполняет количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;9. Соблюдает правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	<p>5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.</p> <p>«4» (хорошо) – если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.</p> <p>«3» (удовлетворительно) – если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.</p>

		«2» (неудовлетворительно) – если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает
--	--	---

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Экзамен	Устный ответ по билетам Решение задач

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете (лаборатории) химии, оснащенного оборудованием: учебная доска (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3), , учебные фильмы

(5), цифровые образовательные ресурсы (2).

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука (1), принтер (1), мультимедиа-проектор с экраном (1), мультимедийная доска (1), указка-презентер для презентаций (1).

Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул (15), модели кристаллических решеток (15), коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров (15); коллекция горных пород и минералов (15), таблица Менделеева (1) Мензурки (30), пипетки-капельницы (30), термометры (30), микроскоп (2), лупы (4), предметные и покровные стекла (30), планшеты для капельных реакций (4), фильтровальная бумага (30), промывалки (30), стеклянные пробирки (30), резиновые пробки (30), фонарики (15), набор реактивов (50), стеклянные палочки (30), штативы для пробирок (30); мерные цилиндры (30), воронки стеклянные (30), воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) (30), ступки с пестиком (15), фарфоровые чашки (15), пинцеты (30), фильтры бумажные (30), вата (30), марля (30), часовые стекла (15), электроплитки (4), лабораторные штативы (15), спиртовые горелки (15), спички (5), прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) (1), держатели для пробирок (30), склянки для хранения реактивов (50), раздаточные лотки (15); химические стаканы (50, 100 и 200 мл) (30); шпатели (15); пинцеты (15); тигельные щипцы (15); секундомеры (таймеры) (15), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) (15), водяная баня (или термостат) (1), стеклянные палочки (15); конические колбы для титрования (50 и 100 мл) (15); индикаторные полоски для определения рН и стандартная индикаторная шкала (15); универсальный индикатор (1); пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) (30), бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл (15), лабораторные и/или аналитические весы (15), рН-метры (5), сушильный шкаф (1).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Экзамен состоит из двух частей:

- теоретическая часть (устные ответы на вопросы билета)
- практическая часть (предоставляется решение задачи)

Критерии оценивания за ответ на теоретические вопросы:

При оценке ответа используется традиционная форма оценивания по пятибалльной шкале каждого вопроса и выставляется среднее значение в итоге за экзамен.

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя математическую и специализированную терминологию и символику;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации при выполнении практического задания;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя.

Возможны одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые ученик легко исправил по замечанию преподавателя.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие логического и информационного содержания ответа;
- допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала, имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, чертежах и выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
- при знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала,
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в чертежах, блок-схем и иных выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя
- обучающийся обнаружил полное незнание и непонимание изучаемого учебного материала или не смог ответить ни на один из поставленных вопросов по изучаемому материалу.

Критерии оценки за выполнение практической части:

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся:

Показал полное знание технологии выполнения задания.

Продemonстрировал умение применять теоретические знания /правила выполнения/, технологию при выполнении задания.

Уверенно выполнил действия согласно условию задания.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

Задание в целом выполнил, но допустил неточности.

Показал знание технологии/алгоритма выполнения задания/, но недостаточно уверенно применил их на практике.

Выполнил норматив на положительную оценку.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

Показал знание общих положений, задание выполнил с ошибками.

Задание выполнил на положительную оценку, но превысил время, отведенное на выполнение задания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

Не выполнил задание.

Не продемонстрировал умения самостоятельного выполнения задания.

Не знает технологию/алгоритм выполнения задания.

Не выполнил норматив на положительную оценку.

Задания для оценки устного ответа

1. Основные химические понятия: атом, молекула, химический элемент, изотоп, ион.
2. Газообразное состояние вещества. Идеальные газы. Уравнение Менделеева -Клапейрона. Газовые законы.
3. Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей.
4. Твердое состояние вещества. Кристаллические и аморфные тела. Типы кристаллических решеток.
5. Тепловые эффекты химических реакций. Энтальпия. Закон Гесса и следствия из него.
6. Общая характеристика растворов. Процесс растворения. Теплота растворения. Растворимость.
7. Способы выражения состава растворов. Массовая доля растворенного вещества, молярная концентрация, нормальная концентрация, молярная концентрация, титр.
8. Коллигативные свойства растворов и их практическое значение.
9. Электролитическая диссоциация. Степень диссоциации. Сильные и слабые электролиты. Константа диссоциации.
10. Ионное произведение воды. Водородный показатель pH. Индикаторы.
11. Гидролиз солей.
12. Буферные растворы и их практическое значение.
13. Окислительно-восстановительные реакции. Процессы окисления-восстановления. Окислитель, восстановитель. Электронный баланс.
14. Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость химической реакции.
15. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие и условия его смещения.
16. Виды катализа. Свойства катализатора и его активность. Ферментативный катализ.
17. Поверхностные явления. Адсорбция и ее виды. Влияние различных факторов на адсорбцию. Практическое применение адсорбции.
18. Классификация дисперсных систем. Основные виды дисперсных систем. Особенности пищевых масс как дисперсных систем.
19. Коллоидные растворы (золи). Их оптические и молекулярно-кинетические свойства. Устойчивость коллоидных растворов.
20. Комплексные соли. Строение, номенклатура, практическая значимость.
21. Жесткость воды. Временная и постоянная жесткость, способы ее устранения.
22. Амфотерные свойства на примере $Zn(OH)_2$.
23. Титриметрический анализ. Сущность метода нейтрализации.
24. Гравиметрический анализ.
25. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания: диффузия, осмос, набухание, адгезия, терм массоперенос.

Практические задания по учебной дисциплине

- Задача.** Определите температуру замерзания раствора поваренной соли, содержащего 100 г хлорида натрия NaCl 500 г воды ($K_f = 1,86$ (кг оС)/моль).
- Задача.** Определите температуру кипения раствора сахарозы, содержащего 200 г сахарозы $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ и 400 г воды ($K_b = 0,52$ (кг оС)/моль).
- Задача.** Раствор, содержащий 8 г некоторого вещества в 100 г диэтилового эфира кипит при температуре 36,8 оС, тогда как чистый эфир кипит при 35,6 С. Определите молярную массу растворенного вещества.
- Задача.** Вычислить осмотическое давление при 22 оС раствора, в 1,2 л которого содержится 20,5 г сахарозы ($M(\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}) = 342$ г/моль; $R = 8,314$).
- Задача.** Сколько грамм 75% раствора уксусной кислоты потребуется для приготовления 250 г 3% раствора?
- Задача.** Сколько грамм хлорида бария BaCl_2 необходимо взять для приготовления 2 л 0,2 М раствора?
- Задача.** Сколько грамм серной кислоты H_2SO_4 потребуется для приготовления 2,5 л 0,1н раствора?
- Задача.** Определить титр раствора, в 150 мл которого содержится 7,5 г Na_2CO_3 .
- Задача.** Определите процентное содержание кристаллизационной воды в кристаллогидрате бария $\text{BaCl}_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ навеской 0,5552 г, если вес соли после высушивания составил 0,4734 г.
- Задача.** Определите % содержание кристаллизационной воды в медном купоросе $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$.
- Задача.** На нейтрализацию 30 мл 0,1 раствора NaOH пошло 12 мл H_2SO_4 . Вычислить нормальность раствора кислоты.
- Задача.** При нейтрализации 294 г серной кислоты гидроксидом натрия выделилось 400 г сульфата натрия. Какова массовая доля (в %) выхода соли от теоретически возможного?
- Задача.** При нитровании глицерина массой 27,6 г получили тринитроглицерин массой 60 г. долю выхода продукта реакции от теоретически возможного.
- Составить уравнение химической реакции.** Известно, что накипь в чайнике можно легко устранить с помощью уксусной кислоты. Запишите уравнения химических реакций.
- Составить уравнение химической реакции.** Расставьте коэффициенты методом электронного баланса. Укажите процессы окисления-восстановления, окислитель, восстановитель.
 $\text{P} + \text{KClO}_3 \rightarrow \text{P}_2\text{O}_5 + \text{KCl}$
- Составить уравнение химической реакции.** Расставьте коэффициенты методом электронного баланса. Укажите процессы окисления-восстановления, окислитель, восстановитель.
 $\text{Na}_2\text{S} + \text{Br}_2 \rightarrow \dots + \dots$
- Составить уравнения химических реакций.** Как определить среду растворов солей: хлорида натрия, карбоната натрия, сульфата цинка? Подтвердите ответ уравнениями реакций.
- Составить уравнение химических реакций.** Гидроксид алюминия обладает амфотерными свойствами. Докажите свойства гидроксида алюминия при помощи уравнений химических реакций.
- Задача.** Определите концентрацию ионов водорода в растворе. рН которого равен 10.
- Задача.** Термохимическое уравнение горения алюминия: $4\text{Al}(\text{т}) + 3\text{O}_2(\text{г}) = 2\text{Al}_2\text{O}_3(\text{т}) + 3164$ кДж. Сколько теплоты выделится при сгорании 5,4 г алюминия?
- Задача.** В какую сторону смещается химическое равновесие при повышении температуры в системе? $2\text{SO}_2(\text{г}) + \text{O}_2(\text{г}) = 2\text{SO}_3(\text{г}) + Q$ При повышении давления? Ответ обоснуйте.
- Задача.** Во сколько раз увеличится скорость химической реакции при повышении температуры от 150 до 200 0С, если при повышении температуры на каждые 10 0С скорость реакции увеличивается в три раза?
- Задача.** Определите влажность образца, если масса навески до высушивания равна 3,4425 г, после высушивания – 3,3210 г.

24. **Задача.** Охарактеризуйте состав комплексной соли $K_3[Fe(CN)_6]$. Укажите внешнюю и внутреннюю сферы, комплексообразователь, лиганды, координационное число, назовите комплексное соединение.

25. **Задача.** Какой объем углекислого газа выделится при взаимодействии раствора уксусной кислоты массой 180 г и массовой долей 20%

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Для обучающихся

1. Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. Текст : электронный.
2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. Текст : электронный

Дополнительные источники:

1. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие для СПО/ И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст: электронный
2. Основы общей химии: учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст: электронный.
3. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст: электронный

**Методические рекомендации по выполнению
внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине
«ЕН.01 Химия»**

2024

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «ЕН.01 Химия» предназначены для студентов, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 42 часа.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

практические умения и навыки:

- умение применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественнонаучного и профессионально значимого содержания;
- умения работать с информацией (поиск, обработка, представление информации).

учебные умения:

- использовать различные информационные источники;
- расспрашивать, описывать, сравнивать, исследовать, анализировать, оценивать;
- проводить самостоятельный поиск необходимой информации;

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- организовывать работу на компьютере
- излагать информацию с использованием технических средств.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1 Физическая химия	Подготовить сообщение по теме: «Магнитный метод охлаждения тел»	8
2		Подготовить сообщение по теме: «Влияние аэрозолей на человека и атмосферу»	6
3		Подготовить сообщение по теме: «Растворение как физико-химический процесс»	6
4	Раздел 2 Коллоидная химия	Подготовить сообщение по теме: «Синерезис»	8
5		Подготовить сообщение по теме: «Применение явлений смачивания. Флотация»	6
6	Раздел 3. Аналитическая химия	Подготовить сообщение по теме: «Термический анализ»	8
Итого			42

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- критерий правильности, т.е. соответствие языковым нормам;
- критерий смысловой адекватности, т.е. соответствие содержания выступления реальности;
- критерий эффективности, т.е. соответствие достигнутых результатов поставленной цели;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;

Самостоятельная работа №1

Задание: Используя материалы учебника, сведения из Интернета и справочников по физике подготовить сообщение по теме: «Магнитный метод охлаждения тел»

Форма отчета по заданию: устное публичное выступление

Самостоятельная работа №2

Задание: Используя материалы учебника, сведения из Интернета и справочников по физике подготовить сообщение по теме: «Влияние аэрозолей на человека и атмосферу»

Форма отчета по заданию: устное публичное выступление

Самостоятельная работа №3

Задание: Используя материалы учебника, сведения из Интернета и справочников по физике подготовить сообщение по теме: «Растворение как физико-химический процесс»

Форма отчета по заданию: устное публичное выступление

Самостоятельная работа №4

Задание: Используя материалы учебника, сведения из Интернета и справочников по физике подготовить сообщение по теме: «Синерезис»

Форма отчета по заданию: устное публичное выступление

Самостоятельная работа №5

Задание: Используя материалы учебника, сведения из Интернета и справочников по физике подготовить сообщение по теме: «Применение явлений смачивания. Флотация»

Форма отчета по заданию: устное публичное выступление

Самостоятельная работа №6

Задание: Используя материалы учебника, сведения из Интернета и справочников по физике подготовить сообщение по теме: «Термический анализ»

Форма отчета по заданию: устное публичное выступление

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования является обязательной частью математического и общего естественно-научного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

– формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

– способствовать формированию единого взгляда на обеспечение основных закономерностей рационального взаимодействия общества и природы; всесторонне изучить экологические основы рационального природопользования, современное состояние природных ресурсов, окружающей природной среды и их охрану. использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1.	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты соблюдать нормы экологической безопасности; определять	правил утилизации отходов правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 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 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ЛР 9 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 20	-оценка собственного продвижения, личностного развития; - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях -сформированности гражданской позиции; -участие в волонтерском движении; -проявление экологической	

	<p>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>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	
--	---	--

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
День солидарности в борьбе с терроризмом - акция «Дерево Мира»	Путь в чистое будущее	Раздел 1-3	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 19, ЛР 20
Олимпиады по специальным предметам	Олимпиада по экологическим основам природопользования	Раздел 1-3	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 19, ЛР 20
Конкурс профмастерства		Раздел 1-3	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 19, ЛР 20
Акция «Субботник»		Раздел 1-3	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 19, ЛР 20

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: веб-квест; развивающего обучения; проблемного обучения; коллективная система обучения; технология изучения изобретательских задач (ТРИЗ); технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов

обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	Знание З1	Знание З2	Знание З3	Умение У1	Умение У2	Умение У3
Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества	+	+	-	-	-	-
Раздел 2. Охрана окружающей среды.	-	-	+	+	+	+
Раздел 3. Правовые вопросы природопользования.	-	-	-	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества.		14		
Тема 1.1 Основы рационального природопользования	Содержание учебного материала «Окружающая природная среда», «окружающая среда», «биосфера», «ноосфера», «природные ресурсы и природные условия», «природно-ресурсный потенциал», «природопользование», «эколого-экономическая система», «охрана природы», «загрязнение окружающей среды». Принципы рационального природопользования.	6	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07	
	Тематика лекционных занятий			
	1.Экология как наука. Цели и задачи экологии. Основные методы экологии.			1
	2.Учение о биосфере и ноосфере.			1
	3.Принципы рационального природопользования.			1
	4. Формы взаимодействия природы и общества.			1
	5. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.			1
	6. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.			1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
Практические занятия				

	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 1.2 Природные ресурсы.	Содержание учебного материала Объекты и системы живой и неживой природы, компоненты природной среды, окружающие человека и используемые им в процессе общественного производства.	6	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие о природно-ресурсном потенциале. Природные ресурсы и их классификация.	1	
	2. Пищевые ресурсы человечества.	1	
	3. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	1	
	4. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	1	
	5. Понятие и принципы рационального природопользования.	1	
	6. Охраняемые природные территории.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия Не предусмотрено.		
Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.			
Тема 1.3 Современное состояние окружающей среды России.	Содержание учебного материала Природная и искусственная (техногенная) среда. Классификация загрязнения экологических систем.	2	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие о загрязнениях окружающей среды, их классификация и характеристика. Естественные и антропогенные источники загрязнений.	1	
	2. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		

	Практические занятия		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено.		
Раздел 2. Охрана окружающей среды.		17	
Тема 2.1. Глобальные проблемы экологии.	Содержание учебного материала		
	Причины концепции экологического риска. Изменения природной среды. Защита от отходов производства и потребления.	4	
	Тематика лекционных занятий		
	1. Сущность концепции экологического риска. Понятие, причины, признаки. Экологические катастрофы.	1	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	2. Охрана атмосферы. Охрана водных ресурсов и земель.	1	
	3. Размещение производства и проблема отходов. Классификация отходов.	1	
	4. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
Самостоятельная работа обучающихся			
Не предусмотрено.			
Тема 2.2 Сохранение видового разнообразия планеты.	Содержание учебного материала		
	Причины концепции экологического риска. Изменения природной среды. Защита от отходов производства и потребления.		
	Тематика лекционных занятий	8	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	1. Естественная регуляция численности популяций в биоценозах. Изменение структуры и численности популяций в результате деятельности человека.	1	
	2. Исчезновение видов. Особо охраняемые природные территории.	1	
	3. Основные загрязнители, их классификация.	1	
4. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.	1		

	5. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.	1	
	6. «Зеленая» революция и ее последствия.	1	
	7. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.3 Мониторинг окружающей среды.	Содержание учебного материала Понятия, задачи, виды и методы мониторинга.		
	Тематика лекционных занятий	5	
	1. Понятие о мониторинге. Цели и задачи. Объект исследования.	1	
	2. Исчезновение видов. Особо охраняемые природные территории.	1	
	3. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	1	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	4. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).	1	
	5. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.			
Раздел 3. Правовые вопросы природопользования.			
Тема 3.1. Законодательство в области экологической безопасности.	Содержание учебного материала Правовые основы природопользования и охраны окружающей среды. Экологическая паспортизация предприятий. Программа по окружающей среде (ЮНЕП), Всемирный фонд охраны дикой природы (ВВФ), Фонд ООН по проблемам народонаселения, Гринпис, Римский клуб. Роль международных	3	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07

	организаций по охране природы. Конвенция о биологическом разнообразии.		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Законодательство в области экологической безопасности. Государственная экологическая политика.	1	
	2. Экологические правонарушения.	1	
	3. История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено.		
	Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет	2	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Всего:*	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Лаборатория «Дозиметрии», «Промышленной и радиоэкологии», «Приборов экологического контроля», «Контроля загрязнения атмосферы и воды», «Учебная метеорологическая станция», мастерская «Охрана окружающей среды», оснащенные оборудованием: ОКТАВА-111. Шумомер-анализатор спектра 1 класса, трубка напорная модификации Пито L-образная, газоанализатор, дифференциальный манометр Testo 510, калибратор акустический, бензиновая электростанция. вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором, унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6., комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15994-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/523597>.

2. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09915-5. — URL:<https://book.ru/book/943937>. — Текст : электронный.

3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2022. — 194 с. — ISBN 978-5-406-09695-6. — URL:<https://book.ru/book/943644>— Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Сухачев, А.А., Экологические основы природопользования : учебник / А.А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2021. — 391 с. — ISBN 978-5-406-07924-9. — URL:<https://book.ru/book/938403>— Текст : электронный.

2. Колесников, С.И., Экологические основы природопользования : учебник / С.И. Колесников. — Москва : КноРус, 2021. — 233 с. — ISBN 978-5-406-08200-3. — URL:<https://book.ru/book/940088>— Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.priroda.ru/list/> Природа России
2. <http://priroda.ru/> Природа России Национальный портал
3. <http://www.greenpeace.ru> Greenpeace России
4. <http://oopt.info> ООПТ России
5. <http://www.sevin.ru/redbook/> Красная Книга Российской Федерации
6. <http://www.waste.ru/> Отход.ру Справочно-информационная система
7. <http://www.priroda.ru/lib> Экологическая электронная библиотека
8. <http://www.ecoindustry.ru/>
9. <http://www.solidwaste.ru/> Твердые бытовые отходы
10. <http://www.mnr.gov.ru/> Министерство природных ресурсов и экологии РФ

3.2.4. Нормативные документы

1. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ “Об охране окружающей среды”.- Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/ — Текст : электронный.
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/ — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: правил утилизации отходов правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Текущий контроль: тестирование; устный опрос на теоретических занятиях; наблюдение и оценка на практических занятиях; оценка внеаудиторной самостоятельной работы, работа с литературой в ЭБС, наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Использование сервисов: https://docs.google.com/ https://learningapps.org/ https://puzzle-english.com/ https://www.britishcouncil.ru/ https://videouroki.net/
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирование.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личного	Педагогическое наблюдение

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ЕН.02 «Экологические основы природопользования» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ЕН.02 «Экологические основы природопользования».

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: правил утилизации отходов правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Текущий контроль: тестирование; устный опрос на теоретических занятиях; наблюдение и оценка на практических занятиях; оценка внеаудиторной самостоятельной работы, работа с литературой в ЭБС, наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Использование сервисов: https://docs.google.com/ https://learningapps.org/ https://puzzle-english.com/ https://www.britishcouncil.ru/ https://videouroki.net/
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирование.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила	Участие в мероприятии	Педагогическое наблюдение

<p>здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях</p>	
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачёт	тестирование

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в мастерской (лаборатория) «Охрана окружающей среды», оснащенной оборудованием: ОКТАВА-111. Шумомер-анализатор спектра 1 класса, трубка напорная модификации Пито L-образная, газоанализатор, дифференциальный манометр Testo 510, калибратор акустический, бензиновая электростанция. вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором, унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6., комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология»

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Промежуточная аттестация

Дифференцированный зачет

Тестирование.

Примечание: правильные ответы подчеркнуты

Вариант 1

1.Слой атмосферы наиболее подверженный антропогенному загрязнению:

А) стратосфера

Б) тропосфера

В) мезосфера

Г) экзосфера

2. Установить соответствие:

Загрязнитель Источник загрязнения

1) Хлорфторуглероды А) Авария на нефтедобывающей платформе

2) Тяжелые металлы Б) Транспорт

3) Пестициды В) Холодильные установки

4) Нефтепродукты Г) Сельское хозяйство

(1В, 2Б, 3Г, 4А)

3.Синэнергетический эффект часто возникает при выбросах:

а) черной металлургии; в) химической промышленности;

б) пищевой промышленности; г) целлюлозно-бумажной промышленности

4. Воздействие кислотных дождей приводит к:

А) закислению водоемов

Б) разрушению озонового слоя

В) повышению средней температуры на Земле

Г) увеличению количества CO₂ на планете

5. Продолжите предложение:

Перевыпас скота на склонах гор может привести к образованию... (селевых потоков, селей)

6. Установите последовательность действий возникновения глобального потепления климата:

А) таяние ледников

Б) вырубка леса

В) повышение средней температуры на Земле

Г) повышение содержания CO₂ в атмосфере

(Б, Г, В, А)

7. Установить соответствие:

Закон экологии Пример

1) «Всё должно куда-то деваться» А) Разложение растительных остатков

2) «Природа знает лучше» Б) Уменьшение численности хищников, из-за сокращения численности травоядных

3) «Ничто не дается даром» В) Загрязнение гидросферы пластмассами

4) «Всё связано со всем» Г) Высадка саженцев на месте вырубленного леса

(1В, 2А, 3Г, 4Б)

8. Какой природный ресурс сейчас используется гораздо больше, чем другие?

а). Лесные ресурсы

б). Полезные ископаемые

в). Почвенные ресурсы

г). Водные ресурсы.

9. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

1) Почва А) Исчерпаемые

2) Полезные ископаемые Б) Неисчерпаемые

3) Солнечная энергия

4) Лесные ресурсы

(1А, 2А, 3Б, 4А)

10. Что является причиной истощения лесных ресурсов:

А) кислотные дожди

Б) образование железняков

В) лесные пожары

Г) нерациональная рубка леса

11. Способ борьбы с инфразвуковым загрязнением:

А) озеленение

Б) бетонные стены

В) ослабление его в источнике образования

Г) шумоизоляция

12. Что не будет относиться к профилактике лесных пожаров:

а). Просеки;

б). Пожарные вышки;

в). Встречные пожары;

г). Противопожарная пропаганда среди населения

13. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

1) Лесные ресурсы А) Возобновимые

2) Полезные ископаемые Б) Невозобновимые

3) Животный мир

4) Водные ресурсы

(1А, 2Б, 3А, 4А)

14. Продолжите предложение:

Почва под вырубленными тропическими лесами покрывается красной твердой коркой, которая называется... (железняк)

15. Гамма кванты можно задержать:

А) бумагой; В) доской.

Б) бетоном; Г) тканью

16. Установите соответствие:

Лесные массивы Категория лесов

1) Сибирь А) Первичные

2) Бассейн Амазонки Б) Вторичные

3) Юго-Восточная Азия

4) Западная Европа

(1А, 2А, 3А, 4Б)

17. Какая ответственность предусмотрена для лиц нарушивших природоохранное законодательство:

А) уголовная

Б) социальная

В) административная

Г) экологическая

18. Продолжите предложение:

Основным последствием вырубки лесов на планете является увеличение количества... (углекислого газа, CO₂)

19. Установите соответствие:

Загрязняющее вещество Воздействие загрязнителя

1) углекислый газ А) разрушение озонового слоя

- 2) фреоны Б) глобальное потепление климата
- 3) тяжелые металлы В) кислотные дожди
- 4) оксиды серы и азота Г) мутации растений

(1Б, 2А, 3Г, 4В)

20. Вставьте пропущенное слово:

Лесные экосистемы умеренного пояса и тайги устойчивы к рубке, чем тропические.
(более)

21. Установите соответствие:

Источник энергии Положение в классификации

- 1) гелиоэнергетика А) Альтернативный способ
- 2) использование нефти Б) Традиционный способ получения энергии
- 3) геотермальная энергия
- 4) использование газа (1А, 2Б, 3А, 4Б)

22. Установите последовательность этапов образования Лос-Анджелесского типа смога:

- А) действие солнечной радиации
- Б) отсутствие ветра
- В) выхлопы автотранспорта
- Г) фотохимические реакции (А, В, Б, Г)

23. Продолжите предложение:

За последние 20 лет уровень шума в крупных городах планеты возрос на 15-20 дБ в основном за счёт...(транспорта, автотранспорта)

24. Установите последовательность стадий очистки воды на очистном сооружении:

- А) химическая
- Б) биологическая
- В) механическая
- Г) отстаивание (Г, В, А, Б)

25. Предельно допустимая граница шумового воздействия на организм человека:

- А) 100дБ
- Б) 50дБ
- В) 80дБ
- Г) 35дБ

Тест располагается на сайте videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/307596236/>

Вариант 2

1. Слой атмосферы в котором находится озоновый слой:

А) стратосфера

Б) тропосфера

В) мезосфера

Г) экзосфера

2. Установить соответствие:

Загрязнитель Источник загрязнения

1) СМС А) Производство строительных материалов

2) Радиоактивные вещества Б) Аварии на АЭС

3) Гербициды В) Сточные воды

4) Пыль Г) Сельское хозяйство

(1В, 2Б, 3Г, 4А)

3. Отходы, способные вызвать отравление или иное поражение живых существ:

А) Питательные

Б) Ущербные

В) Необходимые

Г) Токсичные

4. Увеличение количества парниковых газов приводит к:

А) закислению водоемов

Б) разрушению озонового слоя

В) повышению средней температуры на Земле

Г) увеличению количества CO₂ на планете

5. Продолжите предложение:

«Низкие частоты звукового давления называются ...» (инфразвук)

6. Установите последовательность действий мониторинга окружающей среды:

А) передача сведений в органы гос. управления

Б) наблюдение за природными экосистемами

В) изменение антропогенной нагрузки

Г) создание законов

(Б, А, Г, В)

7. Установить соответствие:

Закон экологии Пример

1) «Всё связано со всем» А) Разложение животных остатков

2) «Природа знает лучше» Б) Исчезновение лягушек из-за гибели комаров

3) «Ничто не дается даром» В) Внесение удобрений в почву

4) «Всё должно куда-то деваться» Г) Кислотные дожди

(1Б, 2А, 3В, 4Г)

8. В РФ действуют законодательные акты, регулирующие использование и охрану отдельных природных ресурсов:

А) Социальный кодекс

Б) Земельный кодекс

В) Уголовный кодекс

Г) Пищевой кодекс

9. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

1) Гелиоэнергетика А) Исчерпаемые

2) Геотермальная энергия Б) Неисчерпаемые

3) Солнечная энергия

4) Почвенные ресурсы

(1Б, 2Б, 3Б, 4А)

10. Что не является причиной истощения почвенных ресурсов:

А) кислотные дожди

Б) карьерная добыча полезных ископаемых

В) разрушение озонового слоя

Г) нерациональное использование пищевых ресурсов

11. Способ борьбы с вибрационным загрязнением:

А) озеленение

Б) бетонные стены

В) ослабление его в источнике образования

Г) шумоизоляция

12. Влияние урбанизации на природу:

А) Повышение продуктивности растительных сообществ

Б) Разнообразие состава биогеоценоза

В) Обогащение атмосферы молекулярным кислородом

Г) Возникновение особого климата, связанного с выделением во внешнюю среду тепла и изменением характера движения воздушных масс

13. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

1) Почвенные ресурсы А) Возобновимые

2) Нефть Б) Невозобновимые

3) Животный мир

4) Железная руда

(1А, 2Б, 3А, 4Б)

14. Продолжите предложение: «Утончение озонового экрана - озоновая ...» (дыра)

15. Вещества, приводящие к появлению кислотных дождей:

А) Оксиды бериллия

Б) Оксиды фосфора

В) Оксиды азота

Г) Оксиды кремния

16. Установите соответствие:

Лесные массивы Категория лесов

1) Канада А) Первичные

2) Западная Европа Б) Вторичные

3) Юго-Восточная Азия

4) Тропическая Африка

(1А, 2Б, 3А, 4А)

17. Природоохранные мероприятия:

А) Бессистемная рубка леса

Б) Ловля рыбы в реках

В) Создание заповедников

Г) Разработка малоотходных технологий

18. Продолжите предложение: «Процесс увеличения численности городского населения - это ...» (урбанизация)

19. Установите соответствие:

Загрязняющее вещество Воздействие загрязнителя

1) хлорфторуглероды А) разрушение озонового слоя

2) радиоактивные вещества Б) «цветение» воды

3) удобрения В) лучевая болезнь

4) оксиды серы Г) кислотные дожди

(1А, 2В, 3Б, 4Г)

20. Вставьте пропущенное слово:

Лесные экосистемы тропического пояса «.....» устойчивы к рубке, чем умеренного
.. (менее)

21. Установите соответствие:

Источник энергии Положение в классификации

- 1) гидроэнергетика А) Альтернативный способ
- 2) использование мазута Б) Традиционный способ получения энергии
- 3) ветровая энергия
- 4) использование угля

(1А, 2Б, 3А, 4Б)

22. Установите последовательность этапов образования Лондонского типа смога:

- А) действие тумана
- Б) отсутствие ветра
- В) выхлопы автотранспорта и промышленности
- Г) осаждение загрязняющих веществ на тумане

(А, В, Б, Г)

23. Продолжите предложение: «Экологическое состояние природной среды на планете Земля в начале XX века было ..., чем в конце XX века» (лучше)

24. Установите последовательность слоев атмосферы от поверхности земли:

- А) мезосфера
- Б) стратосфера
- В) тропосфера
- Г) ионосфера

(В, Б, А, Г)

25. Назовите фамилию учёного сформулировавшего законы экологии:

- А) Вернадский
- Б) Сеченов
- В) Коммонер
- Г) Геккель

Тест располагается на сайте videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/785491390/>

Критерии оценки тестов:

Более 84%- оценка 5

от 71-83 %- оценка 4

от 61-70% - оценка 3

менее 60% - оценка 2

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.1. Основные источники:

1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 376 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15994-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/523597>.
2. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2022. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09915-5. — URL:<https://book.ru/book/943937>. — Текст : электронный.
3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2022. — 194 с. — ISBN 978-5-406-09695-6. — URL:<https://book.ru/book/943644>— Текст : электронный.

3.2. Дополнительные источники:

1. Сухачев, А.А., Экологические основы природопользования : учебник / А.А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2021. — 391 с. — ISBN 978-5-406-07924-9. — URL:<https://book.ru/book/938403>— Текст : электронный.
2. Колесников, С.И., Экологические основы природопользования : учебник / С.И. Колесников. — Москва : КноРус, 2021. — 233 с. — ISBN 978-5-406-08200-3. — URL:<https://book.ru/book/940088>— Текст : электронный.

3.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.priroda.ru/list/> Природа России
2. <http://priroda.ru/> Природа России Национальный портал
3. <http://www.greenpeace.ru> Greenpeace России
4. <http://oopt.info> ООПТ России
5. <http://www.sevin.ru/redbook/> Красная Книга Российской Федерации
6. <http://www.waste.ru/> Отход.ру Справочно-информационная система
7. <http://www.priroda.ru/lib> Экологическая электронная библиотека
8. <http://www.ecoindustry.ru/>
9. <http://www.solidwaste.ru/> Твердые бытовые отходы
10. <http://www.mnr.gov.ru/> Министерство природных ресурсов и экологии РФ

3.4. Нормативные документы

1.Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ “Об охране окружающей среды“.- Электронный ресурс. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/ — Текст : электронный.

2.Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/ — Текст : электронный.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 01 ОК 04 ОК 07 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 13 ЛР 20	обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др. 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	-основные группы микроорганизмов, их классификацию; -значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; -микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; -правила отбора, доставки и хранения биоматериала; -методы стерилизации и дезинфекции; -понятия патогенности и вирулентности; -чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; -правила личной гигиены работников; -нормы гигиены труда; -классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;

	<p>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) организовать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об</p> <p>1. изменении климатических условий региона.</p>	<p>-дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; -основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции. 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 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения</p> <p>1. климатических условий региона.</p>
--	--	---

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Профилактические занятия: -Не курить - это модно и	Классный час Профилактика ЗОЖ»	Раздел 2 Раздел 3	ЛР 7, ЛР 9, ДР 13, ЛР 20

современно! -Скажи «Нет!» ПАВ -Наркотики: употребление, злоупотребление, болезнь -Профилактика ЗОЖ			
--	--	--	--

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	*
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
консультации	2
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	31-33	34	35-37	38	39	310-315	У1	У2	У3	У4	У5	У6
Раздел 1. Основы микробиологии	+	+		+	-	-	+	+	+	-	-	-
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены	-	-	+	-	+	+	-	-	-	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		24	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
Тема 1.1. Понятия микроорганизмах	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах.	5	
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Понятие о микроорганизмах.	1	
	2.Морфология микробов.	1	
	3.Физиология микробов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие: Анализ основных форм бактерий, грибов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Составить классификацию микроорганизмов по заданным свойствам.	2		
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах.	6	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	3	
	1.Химический состав микробов, питание, рост, развитие.	2	
	2.Генетика микроорганизмов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие: Приготовление и окраска бактериальных препаратов.	1	
Практическое занятие: Определение чувствительности микроорганизмов.	1		

	Практическое занятие: Микрофлора овощей и фруктов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Ответы на контрольные вопросы.	1	
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах.	4	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	2	
	Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения	1	
	Фитопатогенные микроорганизмы.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.	1	
	Практическое занятие: Изучение культуральных свойств бактерий.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составить компьютерную презентацию с докладом «Влияние внешней среды на микроорганизмы».	4	
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах.	9	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	3	
	1.Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве.	1	
	2.Возможности управления микробиологическими процессами в почве.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие: Микробиологический анализ почвы.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Составить кроссворд «Микробиология»	2		
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены		24	
Тема 2.1. Санитарные требования	Содержание учебного материала	6	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.	2	
	2.Санитарные требования к спецодежде работников.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		

	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовить доклад «Виды маркировок»	2	
Тема 2.2. Дезинфекция	Содержание учебного материала	6	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.	2	
Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала	5	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	3	
	1. Назначение дезинсекции, её методы.	3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации.	2	
	Консультации: Вопросы по основам микробиологии.	2	
Промежуточная аттестация Экзамен		6	
Всего:*		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрена лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная оборудованием: Стол учительский (1 шт.), Стул учительский (1 шт.), Столы ученические (15 шт.), Стулья ученические (30 шт.), Доска магнитная (1 шт.), Ноутбук (1 шт.), Мультипроектор (1 шт.), Шкаф вытяжной (1шт.), Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.), Набор для практикума Электродинамика (18 шт.), Набор лабораторный Механика (15 шт.), Микроскоп биомед (6 шт.), Весы электронные Т – 1000 (4 шт.)

Лабораторная посуда: фарфоровые тигли, эксикаторы, стеклянные стаканы вместимостью 250, 100 и 50 мл, мерные цилиндры вместимостью 250, 100, 50 и 10 мл, стеклянные палочки, бюретки вместимостью 25 мл, капельные пипетки, промывалки, мерные колбы вместимостью 50 мл, спиртовые термометры 0-100°С, пипетки Мора вместимостью 10 мл, конические колбы для титрования вместимостью 100 и 250 мл.

Измерительные приборы: электронные технические и аналитические весы. Химические реактивы: дистиллированная вода, индикаторы (фенолфталеин, метиловый оранжевый, тимолфталеин), кислоты: хлороводородная, уксусная, серная, фосфорная; гидроксид натрия, карбонат натрия, хлорид аммония, ацетат натрия, хлорид цинка, хлорид железа (III), хлорид бария, дихромат калия, нитрат натрия, нитрат серебра, иодид калия, крахмал, сульфат меди, тиосульфат натрия, аммиак, оксалат натрия, этилендиаминтетраацетат натрия (комплексон III), перманганат калия, соль Мора.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491852>.

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные группы микроорганизмов, их классификацию; -значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; -микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; -правила отбора, доставки и хранения биоматериала; -методы стерилизации и дезинфекции; -понятия патогенности и вирулентности; -чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; -правила личной гигиены работников; -нормы гигиены труда; -классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; -дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; -основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции. 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки</p> <p>Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 70 ÷ 79 «4» хорошо 60 ÷ 69 «3» удовлетворительно</p>	<p>Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p>Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

	Менее 60 «2» не удовлетворительно	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; -пользоваться микроскопической оптической техникой; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки</p> <p>Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 70 ÷ 89 «4» хорошо 60 ÷ 69 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно</p>	<p>Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p>Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 9 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках ПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающиеся осваивают квалификацию: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none">-основные группы микроорганизмов, их классификацию;-значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;-микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;-правила отбора, доставки и хранения биоматериала;-методы стерилизации и дезинфекции;-понятия патогенности и вирулентности;-чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;-формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;-правила личной гигиены работников;-нормы гигиены труда;-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;-правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта;-дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;-основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного	<p>Критерии оценки тестов:</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>70 ÷ 79 «4» хорошо</p> <p>60 ÷ 69 «3» удовлетворительно</p> <p>Менее 60 «2» не удовлетворительно</p>	<p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

заражения; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; -пользоваться микроскопической оптической техникой; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др	Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 70 ÷ 89 «4» хорошо 60 ÷ 69 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно	Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 9 Проявляющий уважение к	Участие в мероприятии	Педагогическое наблюдение

эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Экзамен	кейс задания

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенной оборудованием: Стол учительский (1 шт.), Стул учительский (1 шт.), Столы ученические (15 шт.), Стулья ученические (30 шт.), Доска магнитная (1 шт.), Ноутбук (1 шт), Мультипроектор (1 шт.), Шкаф вытяжной (1шт.), Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.), Набор для практикума Электродинамика (18 шт.), Набор лабораторный Механика (15 шт.), Микроскоп биомед (6 шт.), Весы электронные Т – 1000 (4 шт.)

Лабораторная посуда: фарфоровые тигли, эксикаторы, стеклянные стаканы вместимостью 250, 100 и 50 мл, мерные цилиндры вместимостью 250, 100, 50 и 10 мл, стеклянные палочки, бюретки вместимостью 25 мл, капельные пипетки, промывалки, мерные колбы вместимостью 50 мл, спиртовые термометры 0-100°С, пипетки Мора вместимостью 10 мл, конические колбы для титрования вместимостью 100 и 250 мл.

Измерительные приборы: электронные технические и аналитические весы.
Химические реактивы: дистиллированная вода, индикаторы (фенолфталеин, метиловый оранжевый, тимолфталеин), кислоты: хлороводородная, уксусная, серная, фосфорная; гидроксид натрия, карбонат натрия, хлорид аммония, ацетат натрия, хлорид цинка, хлорид железа (III), хлорид бария, дихромат калия, нитрат натрия, нитрат серебра, иодид калия, крахмал, сульфат меди, тиосульфат натрия, аммиак, оксалат натрия, этилендиаминтетраацетат натрия (комплексон III), перманганат калия, соль Мора.

2. Комплект материалов для промежуточного контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Промежуточная аттестация.

Дифференцированный зачет.

Кейс задания.

1 вариант

1. Дайте определение Микробиология- _____
2. С чем связан эвристический этап микробиологии
А) физиология микроорганизмов б) с первыми находками на земле первых живых существ в) с молекулярной биологией.
3. Напишите положительную роль микробов в жизнедеятельности человека
Положительная роль микробов- _____
4. Какие микробы способны только размножаться в живых клетках это
А) бактерии б) дрожжи в) вирусы
5. Какую форму имеют кокки
А) однониточные б) шаровидной формы в) спиральной формы
6. Дайте характеристику
Плесневелые грибы – _____
7. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества –это
А) пищевое отравление б) острая кишечная инфекция в) сальмонеллез
8. Дайте определение
Производственная травма- _____
9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию
Рук- _____
10. Сколько раз в неделю повар обязан менять санитарную одежду
А) 1раз в неделю б) 3раза в неделю в) 2раза в неделю
11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде- это

А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты.

13. Выберите какое блюдо нельзя приготавливать на предприятиях общественного питания

А) борщ б) макароны по-флотски в) кашу молочную рисовую

14. Напишите, как обрабатываются кондитерские мешки на предприятиях общественного питания

Ответ. _____

2 вариант

1. Дайте определение Микроорганизмы – _____

2. С чем связан физиологический этап микробиологии

А) с иммунитетом человека б) с физиологией микроорганизмов в) с первыми живыми существами на земле

3. Напишите отрицательную роль микробов в жизнедеятельности человека _____

4. Какие микробы образуют споры, которые нуждаются в питании.

А) дрожжи б) грибы в) бактерии

5. Какую форму имеют вибрионы

А) спиральную б) шаровидную в) однониточную

6. Дайте характеристику

Бактерии- _____

7. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник – это

А) пищевые отравления б) острые кишечные инфекции в) дизентерия

8. Дайте определение Личная гигиена – _____

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию. Тела _____

10. Сколько раз в год повар обязан сдавать анализ крови на сифилис

А) 2 раза в год б) 3 раза в год в) 1 раз в год

11. Уничтожение мух, комаров, таракан химическими способами- это

А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают тару кондитерского цеха _____

Ответ: 13. Сколько времени хранят винегреты в заправленном виде

А) 12ч б) 6ч в) 24ч

14. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты. _____

3 вариант

1. Дайте определение Микробы- _____

2. С чем связан молекулярно-генетический этап микробиологии

А) с иммунитетом человека б) с физиологией микроорганизмов в) развитие молекулярной биологии

3. Напишите, что относят к микроорганизмам

Ответ: _____

4. Каки микроорганизмы расщепляют сахар в спирт

А) бактерии б) дрожжи в) грибы

5. Какую форму имеют палочки

А) спиральную б) однониточную в) двойную нитку

6. Дайте характеристику

Дрожжи- это _____

7. Опасная острая инфекция попадает через рот в кишечник-это

А) холера б) острая кишечная инфекция в) болезнь грязных рук

8. Дайте определение

Пищевые отравления- это _____

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.

Полость рта- _____

10. Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на глистоносительство

А) 1 раз в год б) 2 раза в год в) 3 раза в год

11. Комплекс мер по уничтожению грызунов -это

А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают инвентарь на предприятиях общественного питания. _____

13. Что относится к Продуктам временно ядовитым

А) картофель зеленый, рыба в период нереста б) сырая фасоль, грибы

в) ядовитые примеси

14. Перечислите симптомы отравления.

Ответ: _____

4 вариант

1. Что изучает микробиология

2. С каким открытием связан морфологический этап

А) с изготовлением первого микроскопа б) с развитием молекулярной биологией в) с иммунитетом человека

3. Напишите где используют плесневелые грибы.

Ответ – _____

4. Какие микробы сохраняют свою жизнедеятельность при высокой температуре

А) вирусы б) грибы в) бактерии

5. Какую форму имеют кокки

А) однониточные б) шаровидной формы в) спиральной формы

6. Дайте характеристику

Вирусы- _____

7. Возбудители проникают в организм человека только через рот с водой или пищей

А) болезнь грязных рук б) холера в) пищевые отравления

8. Дайте определение

Микробиология – _____

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.

Санитарная одежда повара- _____

10. Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на бактерионосительство

А) 3 раза в год б) 1 раз в год в) 2 раза в год

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде- это

А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают марлю и сито _____

13. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник – это

А) острые кишечные инфекции б) холера в) сальмонеллез

14. Напишите первую помощь при отравлении

Эталон ответов:

1 вариант

1. - это наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. – б
3. - полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас)
4. В
5. Б
6. одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы.
7. А
8. это механическое или тепловое повреждение организма человека на производстве
9. ногти стричь коротко, руки тщательно мыть теплой водой с мылом и щеткой, не должно быть царапин, ожогов, порезов
10. Б
11. А
12. После каждой технологической операции и по окончании работы оборудование, инвентарь, посуда подвергаются санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой, моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для дезинфекции частей оборудования и инвентаря используют ошпаривание, прокаливание, кипячение, обработку дезинфицирующими растворами. На предприятиях общественного питания допускается использование только тех моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, которые разрешены Минздравом России.
13. Б
14. кондитерские мешки стирают, кипятят в 1% - ном растворе кальцинированной соды, затем прополаскивают, сушат и проглаживают

2 вариант.

- 1 - это мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас.
- 2 –Б
- 3 - Отрицательная роль микробов - вредные микробы вызывают различные заболевания человека.
- 4 – В

- 5 – А
- 6 - это одноклеточные микроорганизмы .
- 7 – Б
- 8 - это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания
- 9 - ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки.
- 10 – В
- 11 – В
- 12 - Тару моют в специальных моечных кухонной посуды в выделенных ваннах с применением моющих дезинфицирующих средств.
- 13 13 – А
- 14 - Химические методы дезинфекции

3 вариант.

- 1 - это мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас.
- 2 – В
- 3 - бактерии, дрожжи, микроскопические мицелиальные грибы, вирусы.
- 4 – Б
- 5 – Б
- 6 - одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
- 7 – А
- 8 - острое заболевание, возникающие от употребления пищи, содержащие ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы
- 9 - ежедневно чистить зубы утром и на ночь, а после каждого приема пищи полоскать рот.
- 10 – А
- 11 – А
- 12 - Моют горячей водой с моющими средствами.
- 13 – А
- 14 - Тошнота, рвота, боли в желудки и кишечника.

4 вариант.

- 1 - изучает строения, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
- 2 – А
- 3 - в производстве сыров, лимонной кислоты, лекарственных препаратов.
- 4 – В
- 5 – Б
- 6 - это частицы, не имеющие клеточного строения и обладающие своеобразным обменом веществ.
- 7 – А
- 8 - это наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
- 9 - подобрана по размеру, не имеет разветвляющихся концов, чистая, отутюжена.
- 10 – Б
- 11 – А
- 12 - Тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, затем ополаскивают, кипятят в течение 30 мин и просушивают.
- 13 – А
- 14 - общие правила оказания первой помощи при отравлениях следующие:
- Прекратить контакт с ядовитым веществом;
 - Как можно быстрее вывести яд из организма;
 - Поддержать жизненно важные функции организма, в первую очередь дыхательную и сердечную деятельность.
 - В случае необходимости провести реанимационные мероприятия (закрытый массаж сердца, дыхание «рот-в-рот» или «рот-в-нос»);
 - Вызвать пострадавшему врача, в неотложных случаях – скорую помощь.
- Важно точно установить, вследствие чего произошло отравление, это поможет быстро сориентироваться в ситуации и эффективно оказать помощь.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.1. Основные источники:

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491852>.

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -соблюдать санитарно -	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -правила оценки состояния запасов

ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	на производстве; -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
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 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Классный час «День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)»	Что кушали наши предки во время сталинградской битвы	Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров	ЛР 7,9,13,20

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы	*
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.02	У.1-5	У.6-10	У.11-15	З.1-5	З.6-10	З.11-16
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	+	+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров .	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	2	1.3.ПК 1.4.ПК
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 1.2. Товароведная	Содержание учебного материала	4	
	Тематика лекционных занятий	2	

характеристика свежих овощей, плодов, приправ и продуктов их переработки.	1. Ассортимент и характеристика, условия и сроки хранения общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки.	1	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	2. Товароведная характеристика свежих плодов и приправ.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки хранения, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	4	

			5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ЛР 7
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.3.ПК 1.4.ПК
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов и продуктов переработки молока	2	2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.8.ПК 3.1.ПК
1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	4	3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	2	1.3.ПК 1.4.ПК
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки хранения общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	2.5.ПК 2.6.ПК

	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	4	2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала	11	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.3.ПК 1.4.ПК
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК
	2. Условия и сроки хранения, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2	2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	3.2.ПК 3.3.ПК
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	4	3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК
	Самостоятельная работа обучающихся	3	4.1.ПК 4.2.ПК
	1. Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп.	3	4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК

			07.ОК 09.ОК 10.
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально- технического снабжения.	Содержание учебного материала	15	ПК 1.1.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.2.ПК 1.3.ПК
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения. Виды снабжения.	2	1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.
	2. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2	ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	4.3.
	1. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.
	2. Подбор технического оснащения складских помещений.	2	ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.
	3. Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов.	4	ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Самостоятельная работа обучающихся	3		
1. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре.	3		
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	6	1.3.ПК 1.4.ПК
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	2	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК

товаров и других товарно-материальных ценностей.	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.	2	2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК
	1. Определение наличия запасов на складе. (Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров)	4	5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.3.ПК 1.4.ПК
	2. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК
	4. Методы контроля качества продуктов при хранении. (Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов).	2	2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК
	1. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.

			ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.3.ПК 1.4.ПК
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада.	2	2.1.ПК 2.2.ПК
	2.Правила отпуска сырья и продуктов на производство. (Требования, предъявляемые к отпуску товаров.)	2	2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	2.7.
	1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.	2	ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК
	2. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	2	3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК
	Самостоятельная работа обучающихся	2	4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК
1.Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее)	2	5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.3.ПК 1.4.ПК
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	1	2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК

	3. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	1	4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.	2	ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	3. Составление и оформление плана-меню, сырьевой ведомости	2	
Промежуточная аттестация		6	
Самостоятельные		8	
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Организация хранения и контроль запасов сырья», оснащенный: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9.
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.
4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2.
6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогинной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5.
7. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6.
8. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2.
9. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4.
10. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8.
11. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4.
12. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

- и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7.
13. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9.
 14. Кибанова, Л. Н., Управление персоналом. : учебное пособие / Л. Н. Кибанова, А. Я. Кибанов. — Москва : КноРус, 2022. — 201 с. — ISBN 978-5-406-08662-9.
 15. Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4.
 16. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9.
 17. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>-общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>-условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>-методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>-виды снабжения;</p> <p>-виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>-программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>-правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>-процедуры и правила</p>	<p>- Знает ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>- Знает общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>- Знает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>- Знает методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>- Знает способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>- Знает виды снабжения;</p> <p>- Знает виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>- Знает периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>- Знает методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>- Знает программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>- Знает современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>- Знает методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>- Знает правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>- Знает процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>- Знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>- Знает виды сопроводительной документации на различные группы</p>	<p>Оценка результатов изучения содержания учебного материала.</p>

<p>инвентаризации запасов продуктов; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>продуктов.</p>	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -соблюдать товарное</p>	<p>-определяет наличие запасов и расход продуктов; -оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; -соблюдает правила утилизации непищевых отходов; -соблюдает товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -соблюдает санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; -обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Экзамен</p>

<p>соседство пищевых продуктов при складировании; -соблюдать санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<p>полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции; -рассчитывает энергетическую ценность блюд; -рассчитывает суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; -составляет рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 9 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

	деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, мастер производственного обучения

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1.Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<p>-определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>-оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p> <p>-обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>-использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья;</p> <p>-соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (ответов на контрольные вопросы., тестирование)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирование</p>

<p>-соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>-соблюдать санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов;</p> <p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции;</p> <p>-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>-рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p> <p>-составлять рационы питания для различных категорий потребителей;</p>	<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>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для практических занятий, самостоятельной работы;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
--	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 9 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

культуры.	продвижения, личного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Экзамен	Экзаменационные билеты, тестирования, контрольные и практические работы, контрольные вопросы, выполнение практических работ

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете «Организация хранения и контроль запасов сырья», оснащенный: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Вариант № 1.

1. Плоды и продукты их переработки.
2. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
3. Заполните закупочный акт (дата, год сегодня) зав. производством Петрова Л.И. на товар капуста свежая 140 кг. по цене 30 руб. за 1 кг., морковь 80 кг. по цене 22 руб. за 1 кг. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 2.

1. Овощи и продукты их переработки.
2. Организация снабжения предприятия общественного питания.
3. Оформите инвентаризационную опись и определите результат инвентаризации. Приказ № 44 от 30.20... .

Начало инвентаризации 31.04. ... в 20⁰⁰.

Окончание инвентаризации 01.05. ... в 8⁰⁰.

При проверке оказалось:

№ п/п	Наименование товара	Ед. изм.	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Салат Столичный 1/150 г	шт.	1/2	35-00	
2	Молоко сгущенное 1/0,4 ш	шт.	2/18-?	22-00	
3	Мясо вареное говядина	кг	7	250-00	
4	Капуста свежая	кг	22	28-00	
5	Сахар-песок	кг	12	32-00	

Остаток товара на момент инвентаризации по товарному отчету составил – 22400 руб.
Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 3.

1. Грибы и продукты их переработки.
2. Правила приемки продовольственных товаров.
3. Определите розничную цену и сумму, принятую к учету. Заполните накладную:

получено - колбаса «Заречная», 23 кг. по цене поставщика 220 руб. за 1 кг., торговая наценка 30%

- сосиски «Молочные», 72 кг. по цене поставщика 140 руб. за 1 кг., торговая наценка 25%.

Накладная № 42 (дата, год сегодня) ресторан «Медвежий угол»

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 4.

1.Зерно и продукты их переработки

2.Организация материально-технического снабжения, складского хозяйства, тарного и транспортного хозяйства.

3. Заполните счет-фактуру № 72 (дата, год сегодня), НДС – 18%.

Получено - рулет «Московский» 36 кг. по цене 210 руб. за 1 кг.

-карбонат 42 кг. по цене 260 руб. за 1 кг.

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 5

1.Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2.Характеристика нормативно-технической документации.

3. Определите сумму естественной убыли на мясо свежемороженое, реализовано на сумму 37850 руб.-естественная убыль 0,3% ; капуста свежая - продано на сумму 7560 руб.- естественная убыль 0,2%.

Вариант № 6.

1.Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.

3. Определите розничную цену и сумму, принятую к учету материально ответственным лицом. Получено колбаса «Молочная» 53 кг. по цене поставщика 180 руб. за 1 кг., торговая наценка составила 42%.

Вариант № 7.

1. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания.

3.Заполните накладную, используя следующие данные:

ресторан «Альтаир» зав.производством Петрова В.Г. по накладной №24 (дата, год сегодня) получатель бармен Сидоров В.Г.

-ассорти «Мясное» 1/150 г. – 13 порций по цене 78 руб. за 1 порцию

-сок «Персиковый» 1/0,25 г. - 3/15-? по 32 руб. за 1 шт.

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 8

1. Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка,

условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Условия хранения пищевых продуктов
3. Заполните счет-фактуру №25 (дата, год сегодня) НДС – 18%. Получено - рулет «Русский» 73 кг. по цене 230 руб. за 1 кг.

Вариант № 9.

1. Вкусовые продукты.. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
2. Товарные потери. Классификация товарных потерь.
3. Заполните накладную, используя следующие данные:

ЗАО «Весна» зав. отделом Круглова А.В. по накладной отпущен товар ресторану «Альтаир» зав.производством Голубева В.И. (дата, год сегодня) ложка гарнирная 3/42-? по цене 29 руб. за 1 шт. кружка «Яков» 132 шт. по цене 79 руб. за 1 шт.Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 10.

1. Крахмал. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
2. Количественные потери. Качественные потери.
3. Определите окончательный результат инвентаризации и заполните сличительную ведомость

естественная убыль на проданные товары на сумму 4160 руб.

- по товарному отчету числится товаров на сумму 612930 руб.

- фактический остаток по инвентаризационной описи 596930 руб.

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 11.

1. Сахар Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
2. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.
3. Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;

Вариант № 12.

1. Кондитерские изделия. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
2. Меры по предупреждению и снижению потерь.
3. Составление договора поставки говядины 1 категории в количестве 300 кг .

Вариант № 13.

1. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки.

<ol style="list-style-type: none"> 2. Основные термины и понятия в области качества продукции. 3. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия.
Вариант № 14.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки. 2. Методы управления качеством . 3. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.
Вариант № 15
<ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок списания количественных и качественных потерь. 2. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие. 3. Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов.
Вариант № 16.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный. Их назначение, размещение, режим работы. 2. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения. 3. Составление плана-меню предприятия.
Вариант № 17.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Специализированные цехи. Их назначение, размещение, режим работы. 2. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Виды обработки товаров. 3. Составление меню с учетом типа предприятия
Вариант № 18
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 2. Методы хранения корнеплодов. 3. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для детей в возрасте от 3 – 7 лет
Вариант № 19.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Естественная убыль плодов и овощей при хранении. 2. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. 3. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для детей в возрасте от 7 – 14 лет
Вариант № 20.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. 2. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды. 3. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для людей старше 50

лет

Вариант № 21.

1. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы.
2. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.
3. На складе предприятия хранилось 800 кг колбасы полукоп-
ченной в течение 10-ти дней. Рассчитайте естественную убыль.

Вариант № 22.

1. Формы и способы доставки продуктов.
2. Методы хранения цитрусовых плодов, винограда, косточковых плодов и ягод.
3. Определить естественную убыль 2-х тонн макарон особых хранившихся на складе 3 месяца.

Вариант № 23.

1. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
2. Методы хранения яблок и груш.
3. На соляном складе в течение 3-х лет хранилось 20 тонн соли поваренной выварочной в таре.

Вариант № 24.

1. Основные требования к производственным помещениям.
2. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
3. На складе в течение 15 суток хранилось 800 кг скумбрии атлантической холодного копчения. Определить естественную убыль в натуральном выражении.

Вариант № 25.

1. Мясной и рыбный цех. Их назначение, размещение, режим работы.
2. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещения.
3. На складе в течение 27 суток хранилась 20 кг крупы гречневой. Определить естественную убыль в натуральном выражении.

Вариант № 26.

1. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем.
2. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка.
3. На складе предприятия хранилось 250 кг колбасы вареной
в течение 7-ти дней. Рассчитайте естественную убыль.

Вариант № 27.

1. Доготовочные цехи. Их назначение, размещение, режим работы.
2. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.
3. Составление договора поставки картофеля в количестве 280 кг.

Вариант № 28.

1. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
2. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
3. Составление договора поставки лосося атлантического в количестве 200 кг.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.1. Основные источники

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9.
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.
4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2.
6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5.
7. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2022. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6.
8. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2.
9. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4.
10. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8.
11. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4.
12. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7.
13. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2022. — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9.
14. Кибанова, Л. Н., Управление персоналом. : учебное пособие / Л. Н. Кибанова, А. Я. Кибанов. — Москва : КноРус, 2022. — 201 с. — ISBN 978-5-406-08662-9.
15. Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4.
16. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03. «Техническое оснащение организации питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организации питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организации питания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	<p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правила охраны труда в организациях питания</p>

ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 20		
---	--	--

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Конкурс профмастерства	Конкурс «Лучший Шеф»	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	ЛР 9, 10, 13, 14, 19, 20

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	86
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	*
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.03	У.1.	У.2.	У.3.	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	+	+	+	+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организация питания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организация питания, специализация организаций питания	4	
Тема 1.2. Принципы	Содержание учебного материала	20	

<i>организации кулинарного и кондитерского производства</i>	Тематика лекционных занятий	8	
	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК
	2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.
	3.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК
	4.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ЛР 04.
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	8	
2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции	4		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	18	ПК 1.1.ПК
	Тематика лекционных занятий	8	1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила	2	3.1.ПК 3.2.ПК

	безопасной эксплуатации.		3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	4.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	4	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы и птицы.	6	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04.
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	4	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	

			ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2	2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	4	5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК
	1. Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.	4	2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	4	3.3.ПК 3.4.
	Самостоятельная работа обучающихся	4	

	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Промежуточная аттестация		6	
Самостоятельные		8	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Техническое оснащение и организации рабочего места», оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>
3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>- знает классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- знает правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- знает правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>- знает правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Оценка результатов изучения содержания учебного материала.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной</p>	<p>- организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- определяет вид, выбирать в соответствии с потребностью</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Дифференцированный зачет</p>

<p>безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливает к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	
--	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск,</p>	<p>Участие в мероприятии</p>	<p>Педагогическое</p>

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	календарного плана воспитательной работы.	наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

2024

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП 03. «Техническое оснащение организации питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

В рамках реализации ПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 03. Техническое оснащение организации питания
В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (ответов на контрольные вопросы.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов,</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

	профессии, викторинах, и в предметных неделях	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Экзамен	Экзаменационные билеты

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенном оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-

коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

<p style="text-align: center;">Билет № 1</p> <ol style="list-style-type: none">1.Классификация оборудования, используемого на предприятии общественного питания.2. Техника безопасности при работе на фаршемешалке МС-150.3.Организация работы в овощном цехе. <p>Преподаватель:</p>
<p style="text-align: center;">Билет № 2</p> <ul style="list-style-type: none">• Основные части и детали машин.• Устройство, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82• Организация работы в мясном цехе <p>Преподаватель:</p>
<p style="text-align: center;">Билет № 3</p> <ol style="list-style-type: none">1.Дать характеристику зубчатой передаче.2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на универсальном приводе.3.Организация работы рыбного цеха. <p>Преподаватель:</p>
<p style="text-align: center;">Билет № 4</p> <ol style="list-style-type: none">1. Дать характеристику червячной передаче.2. Устройство, правила эксплуатации картофелечистки МОК-2503.Организация работы холодного цеха. <p>Преподаватель:</p>
<p style="text-align: center;">Билет № 5</p> <ol style="list-style-type: none">1. Дать характеристику цепной передаче.2.Устройство, правила Эксплуатации, техника безопасности при работе на овощерезке МС 10-1603.Организация работы горячего цеха <p>Преподаватель:</p>

Билет № 6

1. Дать характеристику сменных механизмов универсальных приводов.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на МКП-60
3. Организация работы моечной столовой посуды и приборов

Преподаватель:

Билет № 7

1. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на РО-1
2. Требования к материалам, используемым для изготовления машин
3. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря.

Преподаватель:

Билет № 8

1. Машина для рыхления мяса МРМ-13 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Первая помощь при несчастных случаях на предприятии общественного питания
3. Организация работы раздаточной.

Преподаватель:

Билет № 9

1. Классификация машин для приготовления теста
2. Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Организация работы помещения для нарезания хлеба

Преподаватель:

Билет № 10

1. Тестомесильная машина ТММ-1М Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Классификация теплового оборудования.
3. Характеристика помещения для приёма, хранения и отпуска товаров.

Преподаватель:

Билет № 11

1. Взбивальная машина МВ-35М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Тепловая обработка продуктов.
3. Характеристика складского помещения.

Преподаватель:

Билет № 12

1. Машина для нарезания гастрономических товаров МРГ-300А Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
3. Характеристика сервизной.

Преподаватель:

Билет № 13

1. Классификация и устройство пищеварочного котла КПЭСМ-60М
2. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.
3. Характеристика торгового зала детского кафе.

Преподаватель:

Билет № 14

1. Правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭСМ-60М техника безопасности при работе.
2. Мармит для I блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе
3. Характеристика входной зоны.

Преподаватель:

Билет № 15

1. Классификация пароварочных аппаратов.
2. Мармит для II блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Организация производства кондитерского цеха.

Преподаватель:

Билет № 16

1. Электрическая кофеварка КВЭ-7. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Классификация оборудования для раздачи пищи.
3. Общие правила сервировки стола

Преподаватель:

Билет № 17

1. Электрическая сосисковарка СНЭ-15 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Классификация варочно-жарочного оборудования.
3. Функции предприятий общественного питания.

Преподаватель:

Билет № 18

1. Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ-4 Устройство правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Сведения о холодильном оборудовании.
3. Классификация предприятия общественного питания.

Преподаватель:

Билет № 19

1. Сковорода СЭСМ-0,2 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Холодильник бытовой Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Функциональное назначение производственных помещений

Преподаватель:

Билет № 20

1. Фритюрница ФЭСМ-20 устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Правила эксплуатации просеивательной машины МПМ-800
3. Цеховая структура производства

Преподаватель:

Билет № 21

1. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Правила эксплуатации котлетоформочной машины МФК-2240
3. Виды столового белья.

Преподаватель:

Билет № 22

1. Плита электрическая ПЭСМ-4. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Сборка мясорубки для измельчения мяса крупным куском
3. Виды столовой посуды

Преподаватель:

Билет № 23

1. Холодильные прилавки и витрины устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Источники теплоты
3. Виды столовых приборов

Преподаватель:

Билет № 24

1. Виды торгово-холодильного оборудования.
2. Производственный травматизм.
3. Характеристика торгового зала специализированного предприятия общественного питания

Преподаватель:

Билет № 25

1. Кипятильник КНЭ-25 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Способы охлаждения.
3. Характеристика диетического зала.

Преподаватель:

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>
3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04. «Организация обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	-Распознавать задачу или проблему в профессиональном социальном контексте -Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. -Составить план действия. -Определить необходимые ресурсы. -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализовать составленный план. -Оценивать результат и по следствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Определять задачи поиска информации. -Определять необходимые источник информации. -Планировать процесс поиска. -Структурировать получаемую информацию. -Выделять наиболее значимое в перечне информации.	-Актуальный профессиональный социальный кон текст, в котором приходится работать и жить -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном кон тексте. -Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. -Методы работы в профессиональной и смежных сферах. -Структура плана решения задач. -Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. -Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. -Приемы структурирования информации. -Формат оформления результатов поиска информации. -Содержание актуальной нормативно правовой документации. -Современная научная и профессиональная терминология. -Возможные траектории профессионального развития и самообразования.

ЛР 7, 9, 14, 19	-Оценивать практическую значимость результатов поиска. -Оформлять результаты поиска	
-----------------	--	--

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Конкурс профмастерства	Конкурс «Лучший Шеф»	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	ЛР 7, 9, 14, 19

1.3.Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	86
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	*
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
Самостоятельная работа	16
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.03	У 1-5	У 6-11	У 12-15	З 1-5	З 6-9	З 10-12
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Предметы сервировки стола	+	+	+	+	+	+
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	+	+	+	+	+	+
Раздел 5. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	+	+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания			
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала Общая характеристика процесса обслуживания	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов	1	
	2. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему	1	
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений	Содержание учебного материала Характеристика торговых помещений	10	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей. Вспомогательные помещения. Сервис - бар	1	
	2. Разработка концепции оформления предприятия	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Характеристика предприятий общественного питания	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4		
Раздел 2. Предметы сервировки стола			

Тема 2.1. Столовая посуда, приборы, бельё	Содержание учебного материала Столовая посуда, приборы, бельё	18	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Виды столовой посуды.	1	
	2.Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета	1	
Тема 2.2. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды	Содержание учебного материала Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Характеристика фарфоровая посуда, фаянсовая посуда и керамической посуды	2	
Тема 2.3. Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды деревянной и пластмассовой посуды и приборов	Содержание учебного материала Характеристика посуды столовой	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Характеристика хрустальной посуды, стеклянной посуды, деревянной посуды	1	
	2. Характеристика металлической посуды, пластмассовой посуды и сервировочные приборы	1	
Тема 2.4. Столовые приборы	Содержание учебного материала Столовые приборы	12	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Виды столовых приборов. Основные столовые приборы и их сервировка и приспособления	1	
	2. Столовые приборы для оригинальных блюд. Приспособления для подачи и разделывания блюд	1	
	3. Комплектные приборы и столовый инвентарь. Определение потребности в столовой посуде и приборах.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению	2	
	2. Подбор и распределение столовых приборов по назначению. Подготовка столовой посуды к работе	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	
Тема 2.5. Столовое белье	Содержание учебного материала Столовое белье	4	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Виды столового белья. Скатерти. Определение потребности в столовом белье.	1	
	2.Полотняные салфетки. Салфетки бумажные.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Складывание салфеток простыми и сложными способами	2	
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.			
Тема 3.1. Составление и оформление меню	Содержание учебного материала Составление и оформление меню	6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Составление меню. Виды меню.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Составление различных видов меню для различных типов предприятий	4	
Тема 3.2. Винная карта и коктейльная карта	Содержание учебного материала Винная карта и коктейльная карта	6	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Правила составления винных и коктейльных карт	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах			ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 4.1. Подготовительный этап организации обслуживания	Содержание учебного материала Подготовительный этап организации обслуживания	6	
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Правила Подготовки торгового зала. Расстановки мебели	1	
	2.Правила Подготовки посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов	1	

	3.Правила Подготовки персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	2	
Тема 4.2 Технология обслуживания посетителей	Содержание учебного материала Технология обслуживания посетителей	14	ОК 1-7,9,10
	Тематика лекционных занятий	4	ПК 2.1-2.8
	1. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	1	ПК 3.1-3.6
	2. Подача кулинарной продукции различными способами	1	ПК 4.1-4.5
	3.Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола. Русский метод подачи	2	ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет	2	
	2. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции	2	
	3. Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4		
Тема 4.3 Обслуживание приемов и банкетов.	Содержание учебного материала Обслуживание приемов и банкетов.	12	ОК 1-7,9,10
	Тематика лекционных занятий	4	ПК 2.1-2.8
	1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов	2	ПК 3.1-3.6
	2.Банкет фуршет: назначение, характеристика. Порядок обслуживания.	1	ПК 4.1-4.5
	3.Банкет коктейль: назначение, правила обслуживания посетителей.	1	ПК 5.1-5.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами	2	
	2. Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами	2	
	3. Сервировка столов для банкета-чай	2	
	4. Сервировка фуршетного стола	2	

Раздел 5. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания			
Тема 5.1 Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	Содержание учебного материала Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	Тематика лекционных занятий	6	ПК 3.1-3.6
	1.Обслуживание на производственных предприятиях	2	ПК 4.1-4.5
	2.Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, средних специальных учебных заведений	2	ПК 5.1-5.5
Промежуточная аттестация			
Самостоятельные		16	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>
3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>-Актуальный профессиональный социальный кон текст, в котором приходится работать и жить</p> <p>-Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном кон тексте.</p> <p>-Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>-Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>-Структура плана решения задач.</p> <p>-Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>-Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>-Приемы структурирования информации.</p> <p>-Формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>-Содержание актуальной нормативно правовой документации.</p> <p>-Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>-Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>-знает актуальный профессиональный социальный кон текст, в котором приходится работать и жить</p> <p>- знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном кон тексте.</p> <p>- знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>- знает методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>- знает структуру плана решения задач.</p> <p>- знает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>- знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>- знает приемы структурирования информации.</p> <p>- знает формат оформления результатов поиска информации.</p> <p>- знает содержание актуальной нормативно правовой документации.</p> <p>- знает современную научную и профессиональную терминологию.</p> <p>- знает возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Оценка результатов изучения содержания учебного материала.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>-Распознавать задачу или</p>	<p>-Распознает задачу или проблему в</p>	<p>Наблюдение за ходом</p>

<p>проблему в профессиональном социальном контексте</p> <ul style="list-style-type: none"> -Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. -Составить план действия. -Определить необходимые ресурсы. -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализовать составленный план. -Оценивать результат и по следствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Определять задачи поиска информации. -Определять необходимые источник информации. -Планировать процесс поиска. -Структурировать получаемую информацию. -Выделять наиболее значимое в перечне информации. -Оценивать практическую значимость результатов поиска. -Оформлять результаты поиска 	<p>профессиональном социальном контексте</p> <ul style="list-style-type: none"> -Анализирует задачу или проблему и выделять ее составные части. -Правильно выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. -Составляет план действия. -Определяет необходимые ресурсы. -Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализует составленный план. -Оценивает результат и по следствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Определяет задачи поиска информации. -Определяет необходимые источник информации. -Планирует процесс поиска. -Структурирует получаемую информацию. -Выделяет наиболее значимое в перечне информации. -Оценивает практическую значимость результатов поиска. -Оформляет результаты поиска 	<p>выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Дифференцированный зачет</p>
--	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

<p>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</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП 04. «Организация обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

В рамках реализации ПОП по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 04. Организация обслуживания

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<ul style="list-style-type: none"> -Распознавать задачу или проблему в профессиональном социальном контексте -Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. -Составить план действия. -Определить необходимые ресурсы. -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализовать составленный план. -Оценивать результат и по следствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Определять задачи поиска информации. -Определять необходимые источник информации. -Планировать процесс поиска. -Структурировать получаемую информацию. -Выделять наиболее значимое в перечне информации. -Оценивать практическую значимость результатов поиска. -Оформлять результаты поиска 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -оценка результатов самостоятельной работы (ответов на контрольные вопросы.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов,

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

стремительно меняющихся ситуациях		
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачет	Устные вопросы, тестовые задания

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете «Техническое оснащение и организация рабочего места», оснащенном оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

- а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
- б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
- в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
- г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Эталон ответа: б

2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:

- а) Требованиям безопасности и экологичности
- б) Требованиям экономичности
- в) Требованиям управляющего
- г) требованиям производства кулинарной продукции

Эталон ответа: а

3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

- а) Культура обслуживания
- б) Этикет
- в) Метод планирования
- г) Анкетирование

Эталон ответа: а

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- а) 2 м²
- б) 1,8 м²
- в) 1,6 м²
- г) 1,7 м²

Эталон ответа: в

5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

- а) Хостес
- б) Официант
- в) Бармен
- г) Сомелье

Эталон ответа: г

6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- а) Фарфоровая
- б) Керамическая
- в) Фаянсовая
- г) Стеклянная

Эталон ответа: а

7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:

- а) Клеймо Госстандарта
- б) Клеймо ГОСТ
- в) Клеймо Роспотребнадзора
- г) Без клейма

Эталон ответа: а

8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

- а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
- б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- в) Нет различий
- г) Одинаковые

Эталон ответа: б

9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

- а) Пусс-кафе
- б) Айриш
- в) Флюте
- г) Фраппе

Эталон ответа: в

10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

- а) Основными приборами
- б) Вспомогательными приборами
- в) Дополнительными приборами
- г) Столовыми приборами

Эталон ответа: а

11. Выбери вспомогательный прибор:

- а) Ложка для бульона
- б) Вилка для раков
- в) Вилка кокотная
- г) Десертная ложка

Эталон ответа: б

12. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:

- а) Бригадный метод
- б) Венская система
- в) Английская система
- г) Индивидуальный метод

Эталон ответа: в

13. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?

- а) 5-15
- б) 15-25
- в) 25-35
- г) 35-45

Эталон ответа: в

14. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?

- а) Столовая тарелка
- б) Рюмка для вина
- в) Столовая ложка
- г) Салфетка

Эталон ответа: ???

15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?

- а) Столовые приборы
- б) Скатерть
- в) Салфетка
- г) Столовая посуда

Эталон ответа: б

16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?

- а) Два
- б) Три
- в) Четыре
- г) Пять

Эталон ответа: г

17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?

- а) От заказа потребителя
- б) От норм заведения
- в) От предпочтения официанта
- г) От администратора

Эталон ответа: а

18. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:

- а) Тип предприятия
- б) Ассортиментный минимум
- в) Экологичность заведения
- г) Сезонность

Эталон ответа: в

19. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?

- а) От репутации
- б) От класса
- в) От бармена
- г) От управляющего

Эталон ответа: в

20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь

- а) Супы
- б) Холодные закуски
- в) Вторые блюда из мяса
- г) Вторые блюда из рыбы

Эталон: г

21. Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

- а) Меню дежурных блюд
- б) Меню комплексных обедов
- в) Меню банкета
- г) Меню дневного рациона

Эталон ответа: а

22. Выбери правильный ответ. Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:

- а) Настольные лампы
- б) Подоконники
- в) Пол
- г) Мебель

Эталон ответа: б

23. Выбери правильный ответ. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:

- а) 10-20 см от стены
- б) 15-20 см от стены
- в) 20-25 см от стены
- г) 25-35 см от стены

Эталон ответа: а

24. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:

- а) Буквой П
- б) Зигзагом
- в) Елочкой
- г) Змейкой

Эталон ответа: б

25. Выбери правильный ответ. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:

- а) 1,2 м
- б) 1,0 м
- в) 0,9 м
- г) 0,8 м

Эталон ответа: а

26. Выбери правильный ответ. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

- а) От 4-6 шт.
- б) От 6-8 шт.
- в) От 8-10 шт.
- г) От 10-12 шт.

Эталон ответа: г

27. Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:

- а) Более тяжелые предметы дальше от официанта
- б) Высокие предметы по краям
- в) Низкие предметы в центре подноса
- г) Поднос на обеденный стол не ставят

Эталон ответа: г

28. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:

- а) Французский способ
- б) Русский способ
- в) Английский способ
- г) Европейский способ

Эталон ответа: в

29. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

- а) 70-75 °С
- б) 75-80 °С
- в) 80-85 °С
- г) 85-90 °С

Эталон ответа: г

30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:

- а) 10 °С

- б) 12 °С
- в) 14 °С
- г) 16 °С

Эталон ответа: в

31. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:

- а) Национальные блюда
- б) Заправочные супы
- в) Супы-пюре
- г) Обеденные супы

Эталон ответа: в

32. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане

- а) 85-90 °С
- б) 70-75 °С
- в) 60-65 °С
- г) 75-80 °С

Эталон ответа: а

33. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим мясным блюдам:

- а) Сухие белые вина
- б) Красные сухие вина
- в) Крепкие вина
- г) Шампанское

Эталон ответа: б

34. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим закускам:

- а) Крепкие вина
- б) Водка, горькие настойки
- в) Белые столовые вина
- г) Красные столовые вина

Эталон ответа: б

35. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:

- а) На 3-4 человека;
- б) На 6-8 человек;
- в) На 2-3 человека;

г) На 8-10 человек.

Эталон ответа: а

36. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

а) 0,6 м

б) 1,2 м

в) 1,0 м

г) 0,8 м

Эталон ответа: а

37. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

а) Носит неофициальный характер

б) Размещение гостей за столом произвольное

в) Гостям наливают напитки официанты

г) Банкет начинается с аперитива

Эталон ответа: в

38. Выбери верное преимущество шведского стола:

а) Еду можно уносить с собой

б) Напитки включены в стоимость блюд

в) Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд

г) Трапеза может продолжаться до пяти часов

Эталон ответа: в

39. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

а) 6:00

б) 6:30

в) 7:00

г) 7:30

Эталон ответа: г

40. Выбери правильное определение кофе-брейк:

а) Завтрак, перетекающий в обед

б) Обслуживание участников совещаний, конференций

в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни

г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

Эталон ответа: б

41. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

а) От 12 до 15 часов

- б) От 8 до 10 часов
- в) От 10 до 12 часов
- г) От 6 до 9 часов

Эталон ответа: а

42. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

- а) Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа
- б) Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа
- в) Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа
- г) Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

Эталон ответа: б

43. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

- а) Люкс
- б) Бизнес-тур
- в) Туристический
- г) Пансион

Эталон ответа: в

44. Выбери верное время обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином:

- а) 20 минут
- б) 30 минут
- в) 40 минут
- г) 50 минут

Эталон ответа: а

45. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

- а) Социальный
- б) Бытовой
- в) Гигиенический
- г) Эстетический

Эталон ответа: б

46. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:

- а) Экономическая

- б) Психофизическая
- в) Социальная
- г) Культурная

Эталон ответа: а

47. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это критерий сегментации? Учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группа, уровень образования:

- а) Социально-экономический
- б) Географический
- в) Демографический
- г) Политический

Эталон ответа: а

48. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:

- а) Анкетирование
- б) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях
- в) Привлечение экспертов
- г) Использование опыта конкурентов

Эталон ответа: а

49. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.

- а) Скидки
- б) Реклама
- в) Почтовая рассылка
- г) Телефонные звонки

Эталон ответа: г

50. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.

- а) Проведение презентаций
- б) Выдача клубных карт
- в) Проведение конференций
- г) Организация специальных концертных программ

Эталон ответа: б

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
б	а	а	в	г	а	а	б	в	а	б	в	в	а	б	г	а	в	в
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
г	а	б	а	б	а	г	г	в	г	в	в	а	б	б	а	а	в	в
39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50							
г	б	а	б	в	а	б	а	а	а	г	б							

Контрольные вопросы:

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Классификация методов и форм обслуживания.
3. Современные формы обслуживания.
4. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
5. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
6. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
7. Оборудования торгового (банкетного) залов.
8. Классификация столовой посуды.
9. Классификация столовых приборов.
10. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
11. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
12. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
13. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
14. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
15. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
16. Столовые приборы: назначение, характеристика.
17. Столовое белье: виды и назначение.
18. Сервировка столов для завтрака.
19. Сервировка столов для обеда.
20. Сервировка столов для ужина.
21. Предварительная сервировка столов.
22. Меню, преЙскурант: виды, назначение.
23. Правила составления меню.
24. Правила составления преЙскурантов.

25. Правила составления карт вин.
26. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
27. Последовательность подачи блюд.
28. Последовательность подачи напитков.
29. Методы подачи блюд.
30. Расчет с посетителями.
31. Услуги по организации досуга.
32. Правила этикета и нормы поведения за столом.
33. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
34. Правила подготовки к проведению банкета.
35. Подготовка зала к обслуживанию.
36. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
37. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
38. Банкет (прием) по типу фуршет.
39. Банкет (прием) – коктейль.
40. Банкет-чай.
41. Коктейль-фуршет,
42. Коктейль-фуршет-кофе.
43. Специальные формы услуг – определение, классификация.
44. Особенности обслуживания участников конференций.
45. Особенности обслуживания участников семинаров.
46. Особенности обслуживания участников съездов.
47. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.
48. Особенности организации питания в местах массового отдыха.
49. Современные типы услуг: стол-экспресс.
50. Современные типы услуг: зал-экспресс.
51. Современные типы услуг: «шведский стол».
52. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
53. Виды туризма, классы обслуживания.
54. Услуги иностранным туристам.
55. Особенности питания иностранных туристов.
56. Услуги питания в пути следования туристов.
57. Социальное питание: понятие.
58. Организация питания на производственных предприятиях.
59. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.

60. Организация питания школьников.
61. Обслуживание незащищенных групп населения.
62. Обслуживающий персонал: определение.
63. Требования, предъявляемые к персоналу.
64. Организация труда работников зала.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>
3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано Минюсте Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Королева Ольга Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

-формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ЛР	Умения	Знания
ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ЛР1 ЛР5 ЛР9	<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный 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 	<ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета

	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; 	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы
--	--	---

		<p>их расчета;</p> <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
--	--	--

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Классный час «День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)»	Классный час	Раздел 1 Основы экономики	ЛР 1, ЛР 5
Школа правовых знаний, обучающихся «Бывают ли наркотики «легкими»? Чему учат современные фильмы?»	Классный час	Раздел 2. Основы менеджмента	ЛР 9

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения; проблемного обучения; разноуровневого обучения; коллективная система обучения; технология изучения изобретательских задач (ТРИЗ); технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов

обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	34
Самостоятельная работа	8
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация экзамен</i>	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	Знание	Знание	Знание	Знание	Умение	Умение	Умение
	З 1-9	З 10-13	З 14-15	З 16-19	У 1-11	У 12-15	У 16-18
Раздел 1 Основы экономики	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Основы менеджмента		+		+		+	+
Раздел 3. Основы маркетинга	+		+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы экономики		56	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	4	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	6	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	

	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	18	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК	

	заполнения.		10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	16	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	2-	
Раздел 2. Основы менеджмента		22	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация,		

объект управления	планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		10, ОК 11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 6.1-6.5
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	2		
Раздел 3.	Основы маркетинга	16	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		

	<p>Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p>Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p>		
	<p>Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p>		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения	2		

	потребительских предпочтений		ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2	
Промежуточная аттестация Экзамен			
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Обществоведческие дисциплины, оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3). (10).

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Грибов, В. Д., Менеджмент : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2024. — 275 с. — ISBN 978-5-406-12808-4. — URL: <https://book.ru/book/>— Текст : электронный.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

Интернет ресурсы:

<http://www.budget.gov.ru/> - единый портал бюджетной системы Российской Федерации.
<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 3 – Как получить кредит по самой низкой процентной ставке? ЦБ РФ, М.
<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 2 – Обучающая игра «Насколько хорошо ты знаешь деньги», ЦБ РФ, М.
<http://www.schoolmoney.ru> – Основы инвестирования и управления личными финансами «Школа денег».
www.economy.gov.ru – сайт Министерства развития РФ.
<http://document.kremlin.ru> – официальное интернет-представительство Президента России.
www.fas.gov.ru – сайт Федеральной Антимонопольной службы.
<http://www.minfin.ru/> - сайт Министерства финансов РФ.
www.gks.ru- сайт Федеральной службы государственной статистики.
www.cbr.ru – сайт Банка России.
www.fcsm.ru – сайт Федеральной службы по финансовым рынкам.
<http://www.eeg.ru/>- сайт МФ РФ статистика.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; <p>полнота ответов, точность формулировок; Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности й действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы;

<p>методы предотвращения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции 		<p>Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный опрос, тестирование</p> <p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических работ</p>
--	--	--

<p>собственного производства и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, 		
--	--	--

<p>уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>Умения:</p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <p>рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</p> <p>анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать</p>		
---	--	--

<p>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); 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</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>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</p>		
---	--	--

<p>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</p> <p>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;</p> <p>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</p>		
--	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

<p>на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России</p>		
<p>ЛР9 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>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Королева Ольга Владимировна, преподаватель

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП 05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -защита внеаудиторной самостоятельные работы; -экзамен

тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,

- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
- правила делового общения в коллективе;

<ul style="list-style-type: none"> – 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: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; экзамен</p>

<p>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</p>		
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР9 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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Квалификационный экзамен	контрольные вопросы, практические работы

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Обществоведческие дисциплины, оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3). (10).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала

Раздел 1 Основы экономики

Контрольные (вопросы):

- 1.Опишите главную задачу экономики.
- 2.Перечислите из чего состоят материальные блага общества, что относится к естественным благам.
- 3.Что такое потребности и какие они бывают.
- 4.Что входит в круговорот экономических благ.
5. Напишите, что относится к факторам производства
6. Дайте понятие рынок. Перечислите основные элементы рынка.
- 7.В чем сущность стимулирующей функции рынка.
- 8 Дайте понятие конкуренция. Какие виды конкуренции Вы знаете.
- 9.Дайте понятие монополия. В чем ее позитивное влияние на предприятие.
- 10.Дайте понятие спрос, опишите его зависимость от цены
- 11.Дайте понятие предложение. Опишите факторы влияющие на предложение.

12. Дайте определение, что такое предприятие, наличие каких признаков для него характерны

13. Дайте определение предприятия общественного питания.

14. Каким предприятиям общественного питания присваиваются классы.

15. По каким признакам делятся предприятия общественного питания.

16. Перечислите организационно-правовые формы предприятий

17. Понятие собственности, виды собственности.

18. Дайте понятие производственной программы, из каких разделов она состоит.

19. Какие показатели содержит план производства в натуральном выражении

20. Какие показатели содержит план производства в стоимостном выражении

21. Дайте понятие валовой продукции.

22. Что такое прибыль?

23. Виды прибыли.

24. Какое предприятие является рентабельным?

25. Как рассчитывается рентабельность продукции?

26. Как рассчитывается рентабельность производственных фондов

Практическая работа: «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.»

Тема: «Анализ факторов внешней и внутренней среды влияющих на работу фирмы»

Цель: Закрепить полученные знания по пройденным темам

Порядок работы:

1. Ознакомиться с краткими теоретическими сведениями
2. Решить задачи
3. Сделать вывод
4. Ответить на контрольные вопросы.

Методы анализа внутренней и внешней среды организации

Анализ внешней среды представляет собой оценку состояния и перспектив развития важнейших, с точки зрения организации, субъектов и факторов окружающей среды: отрасли, рынков, поставщиков и совокупности глобальных факторов внешней среды, на которые организация не может оказывать непосредственное влияние.

Проведя анализ внешней среды и получив данные о факторах, которые представляют опасность или открывают новые возможности, руководство должно оценить: обладает ли фирма внутренними силами, чтобы воспользоваться возможностями, и какие внутренние слабости могут осложнить будущие проблемы, связанные с внешними опасностями.

Метод, который используют для диагностики внутренних проблем, называется управленческим обследованием. Управленческое обследование представляет собой методичную оценку функциональных зон организации, предназначенную для выявления ее стратегически сильных и слабых сторон. В управленческое обследование включаются пять функций - маркетинг, финансы, (операции) производство, человеческие ресурсы, а также культура и образ корпораций.

Существует большое количество методов анализа внутренней и внешней среды организации, рассмотрим некоторые из них:

1 SWOT- анализ

Для того чтобы получить ясную оценку сил предприятия и ситуации на рынке, существует SWOT-анализ.

SWOT-анализ — это определение сильных и слабых сторон предприятия, а также возможностей и угроз, исходящих из его ближайшего окружения (внешней среды).

- Сильные стороны (Strengths) — преимущества организации;
- Слабости (Weaknesses) — недостатки организации;
- Возможности (Opportunities) — факторы внешней среды, использование которых создаст преимущества организации на рынке;
- Угрозы (Threats) — факторы, которые могут потенциально ухудшить положение организации на рынке.

Для проведения анализа необходимо:

- Определить основное направление развития предприятия (его миссию)
- Взвесить силы и оценить рыночную ситуацию, чтобы понять, возможно ли двигаться в указанном направлении и каким образом это лучше сделать (SWOT-анализ);
- Поставить перед предприятием цели, учитывая его реальные возможности (определение стратегических целей предприятия)

Таблица 1.

Стандартная матрица SWOT анализа

Внутренние факторы	Сильные стороны компании	Слабые стороны компании
	1 _____	1 _____
2 _____	2 _____	
3 _____	3 _____	
4 _____	4 _____	
5 _____	5 _____	
Внешние факторы	Возможности	Угрозы
	1 _____	1 _____
2 _____	2 _____	
3 _____	3 _____	
4 _____	4 _____	
5 _____	5 _____	

Проведение SWOT-анализа сводится к заполнению матрицы SWOT-анализа. В соответствующие ячейки матрицы необходимо занести сильные и слабые стороны предприятия, а также рыночные возможности и угрозы.

Сильные стороны предприятия — то, в чем оно преуспело или какая-то особенность, предоставляющая дополнительные возможности. Сила может заключаться в имеющемся опыте, доступе к уникальным ресурсам, наличии передовой технологии и современного оборудования, высокой квалификации персонала, высоком качестве выпускаемой продукции, известности торговой марки и т.п.

Слабые стороны предприятия — это отсутствие чего-то важного для функционирования предприятия или что-то, что пока не удастся по сравнению с другими компаниями и ставит предприятие в неблагоприятное положение. В качестве примера слабых сторон можно привести слишком узкий ассортимент выпускаемых товаров, плохую репутацию компании на рынке, недостаток финансирования, низкий уровень сервиса и т.п.

Рыночные возможности — это благоприятные обстоятельства, которые предприятие может использовать для получения преимущества. В качестве примера рыночных

возможностей можно привести ухудшение позиций конкурентов, резкий рост спроса, появление новых технологий производства продукции, рост уровня доходов населения и т.п. Следует отметить, что возможностями с точки зрения SWOT-анализа являются не все возможности, которые существуют на рынке, а только те, которые можно использовать.

Рыночные угрозы — события, наступление которых может оказать неблагоприятное воздействие на предприятие. Примеры рыночных угроз: выход на рынок новых конкурентов, рост налогов, изменение вкусов покупателей, снижение рождаемости и т.п.

Шаг 1. Определение сильных и слабых сторон предприятия

Для того чтобы определить сильные и слабые стороны предприятия необходимо:

- Составить перечень параметров, по которому будет оцениваться предприятие;
- По каждому параметру определить, что является сильной стороной предприятия, а что — слабой;
- Из всего перечня выбрать наиболее важные сильные и слабые стороны предприятия и занести их в матрицу SWOT-анализа

Пример

Для оценки предприятия можно воспользоваться следующими параметрами:

Организация (здесь может оцениваться уровень квалификации сотрудников, их заинтересованность в развитии предприятия, наличие взаимодействия между отделами предприятия и т.п.)

Производство (оцениваются производственные мощности, качество и степень износа оборудования, качество выпускаемого товара, наличие патентов и лицензий (если они необходимы), себестоимость продукции, надежность каналов поставки сырья и материалов и т.п.)

Финансы (могут оцениваться издержки производства, доступность капитала, скорость оборота капитала, финансовая устойчивость предприятия, прибыльность бизнеса и т.п.)

Инновации (здесь может оцениваться частота внедрения новых продуктов и услуг на предприятии, степень их новизны (незначительные либо кардинальные изменения), сроки окупаемости средств, вложенных в разработку новинок и т.п.)

Маркетинг (здесь можно оценивать качество товаров/услуг (как это качество оценивают потребители), известность марки, полноту ассортимента, уровень цен, эффективность рекламы, репутацию предприятия, эффективность применяемой модели сбыта, ассортимент предлагаемых дополнительных услуг, квалификацию обслуживающего персонала).

Заполняется таблица.

Таблица 2. Определение сильных и слабых сторон вашего предприятия

Параметры оценки	Сильные стороны	Слабые стороны
1. Организация	Высокий уровень квалификации руководящих сотрудников предприятия	Низкая заинтересованность рядовых сотрудников в развитии предприятия
2. Производство	Высокое качество выпускаемых товаров Проверенный и надежный поставщик комплектующих	Высокая степень износа оборудования — до 80% по отдельным группам Себестоимость продукции на 10%

		выше, чем у основных конкурентов
3. и т.д.		

Из всего списка сильных и слабых сторон предприятия необходимо выбрать наиболее важные (самые сильные и самые слабые стороны) и записать их в соответствующие ячейки матрицы SWOT-анализа.

Шаг 2. Определение рыночных возможностей и угроз

Второй шаг SWOT-анализа — это оценка рынка. Этот этап позволяет оценить ситуацию вне предприятия - увидеть возможности и угрозы. Методика определения рыночных возможностей и угроз практически идентична методике определения сильных и слабых сторон вашего предприятия:

- Составление перечня параметров для оценки рыночной ситуации;
- Определение возможностей и угроз предприятия по каждому параметру;
- Выбор из всего перечня наиболее важных возможностей и угроз и построение матрицы SWOT-анализа

Пример

За основу можно взять следующий список параметров:

Факторы спроса (здесь целесообразно принять во внимание емкость рынка, темпы его роста либо сокращения, структуру спроса на продукцию вашего предприятия и т.п.)

Факторы конкуренции (следует учитывать количество основных конкурентов, наличие на рынке товаров-заменителей, высоту барьеров входа на рынок и выхода с него, распределение рыночных долей между основными участниками рынка и т.п.)

Факторы сбыта (необходимо уделить внимание количеству посредников, наличию сетей распределения, условиям поставок материалов и комплектующих и т.п.)

Экономические факторы (учитывается курс рубля (доллара, евро), уровень инфляции, изменение уровня доходов населения, налоговая политика государства и т.п.)

Политические и правовые факторы (оценивается уровень политической стабильности в стране, уровень правовой грамотности населения, уровень законопослушности, уровень коррумпированности власти и т.п.)

Научно-технические факторы (обычно принимается во внимание уровень развития науки, степень внедрения инноваций (новых товаров, технологий) в промышленное производство, уровень государственной поддержки развития науки и т.п.)

Социально-демографические факторы (следует учесть численность и половозрастную структуру населения региона, в котором работает предприятие, уровень рождаемости и смертности, уровень занятости населения и т.п.)

Социально-культурные факторы (обычно учитываются традиции и система ценностей общества, существующая культура потребления товаров и услуг, имеющиеся стереотипы поведения людей и т.п.)

Природные и экологические факторы (принимается в расчет климатическая зона, в которой работает предприятие, состояние окружающей среды, отношение общественности к защите окружающей среды и т.п.)

И, наконец, международные факторы (среди них учитывается уровень стабильности в мире, наличие локальных конфликтов и т.п.)

Далее, опять же, заполняется таблица. Примеры в таблице помогут разобраться с составлением списка возможностей и угроз вашего предприятия.

Таблица 3. Определение рыночных возможностей и угроз

Параметры оценки	Возможности	Угрозы
1. Конкуренция	Повысились барьеры входа на рынок: с этого года необходимо получать лицензию на занятие данным видом деятельности	В этом году ожидается выход на рынок крупной иностранной компании-конкурента
2. Сбыт	На рынке появилась новая розничная сеть, которая в данный момент выбирает поставщиков	С этого года наш крупнейший оптовый покупатель определяет поставщиков по результатам тендера
3. и т.д. ...		

Необходимо выбрать из всего списка возможностей и угроз наиболее важные, и занести их в соответствующие ячейки матрицы SWOT-анализа

В заполненной матрице SWOT-анализа виден полный перечень основных сильных и слабых сторон предприятия, а также открывающиеся перед предприятием перспективы и грозящие ему опасности.

Шаг 3. Сопоставление сильных и слабых сторон вашего предприятия с возможностями и угрозами рынка

Сопоставление сильных и слабых сторон с рыночными возможностями и угрозами позволяет ответить на следующие вопросы, касающиеся дальнейшего развития бизнеса:

- Как возможно воспользоваться открывающимися возможностями, используя сильные стороны предприятия?
- Какие слабые стороны предприятия могут помешать?
- За счет каких сильных сторон можно нейтрализовать существующие угрозы?
- Каких угроз, усугубленных слабыми сторонами предприятия, нужно больше всего опасаться?

Для сопоставления возможностей вашего предприятия условиям рынка применяется немного видоизмененная матрица SWOT-анализа

	Возможности	УГРОЗЫ
	1. Появление новой розничной сети 2. и т.д.	1.Появление крупного конкурента 2. и т.д.
Сильные стороны 1. Высокое качество продукции 2.... 3. и т.д.	1. Как воспользоваться возможностями Попытаться войти в число поставщиков новой сети, сделав акцент на качестве нашей продукции	2. За счет чего можно снизить угрозы Удержать наших покупателей от перехода к конкуренту, проинформировав их о высоком качестве нашей продукции
Слабые стороны 1.Высокая себестоимость продукции 2.... 3. и т.д.	3. Что может помешать воспользоваться возможностями Новая сеть может отказаться от закупок нашей продукции, так как наши оптовые цены выше, чем у конкурентов	4. Самые большие опасности для фирмы Появившийся конкурент может предложить рынку продукцию, аналогичную нашей, по более низким ценам

Заполнив такую матрицу можно увидеть результат:

- определены основные направления развития предприятия
- сформулированы основные проблемы предприятия, подлежащие скорейшему

решению для успешного развития бизнеса

2 SNW – анализ

SNW – анализ – это усовершенствованный SWOT-анализ.

Strength (сильная сторона),

Neutral (нейтральная сторона),

Weakness (слабая сторона).

В отличие от анализа слабых и сильных сторон SNW – анализ так же предлагает среднерыночное состояние (N). Основная причина добавления нейтральной стороны является, то что «зачастую для победы в конкурентной борьбе может оказаться достаточным состояние, когда данная конкретная организация относительно всех своих конкурентов по всем кроме одной ключевым позициям находится в состоянии N, и только по одному в состоянии S».

Для составления SNW – анализа необходимо заполнить таблицу, можно предложить такой вариант:

Таблица.5

Наименование стратегической позиции	Качественная оценка позиции		
	Сильная (S)	Нейтральная (N)	Слабая (W)
Стратегия организации			
Бизнес-стратегии			
Оргструктура			
Финансы			
Продукт как конкурентноспособность			
Структура затрат			
Дистрибуция как система реализации продукции			
Информационная технология			
Инновации как способ к реализации на рынке продуктов			
Дополнительные стратегические позиции (с учетом специфики организации)			

3 PEST – анализ

PEST – анализ – это инструмент, предназначенный для выявления:

- политических (Policy),
- экономических (Economy),
- социальных (Society),
- технологических (Technology)

аспектов внешней среды, которые могут повлиять на стратегию компании. Политика изучается потому, что она регулирует власть, которая в свою очередь определяет среду компании и получение ключевых ресурсов для её деятельности. Основная причина

изучения экономики это создание картины распределения ресурсов на уровне государства, которая является важнейшим условием деятельности предприятия. Не менее важные потребительские предпочтения определяются с помощью социальной компоненты PEST – Анализа. Последним фактором является технологическая компонента. Целью её исследования принято считать выявление тенденций в технологическом развитии, которые зачастую являются причинами изменений и потерь рынка, а также появления новых продуктов.

Основные положения PEST – Анализа:

“Стратегический анализ каждой из четырех указанных компонент должен быть достаточно системным, так как все эти компоненты тесным и сложным образом взаимосвязаны”

Нельзя полагаться только на эти компоненты внешней среды, так как реальная жизнь значительно шире и многообразнее.

PEST – Анализ не является общим для всех организаций, так как для каждой из них существует свой особый набор ключевых факторов.

Таблица 6.

Политика	Экономика
1	1
2	2
Социум	Технология
1	1
2	2

4 Метод взвешивания каждого фактора

Другим вариантом анализа внешней среды через составление перечня внешних опасностей и возможностей организации является метод взвешивания каждого фактора (для измерения значимости каждого фактора для конкретной организации).

Взвешивание фактора осуществляется от +5 (очень положительное) через 0 (нейтральное) к –5 (очень отрицательное). Воздействие фактора – от +50 (сильное воздействие, возможность) через 0 (отсутствие воздействия, нейтральное) к –50 (сильное воздействие, серьезная опасность).

Наиболее благоприятные возможности обеспечиваются технологической мощностью организации, наибольшая опасность заключается в конкуренции со стороны зарубежных фирм.

После анализа перечня руководство должно провести оценку сильных и слабых сторон организации. При этом оно должно иметь полное представление о внутреннем потенциале и о недостатках организации, а также о внешних проблемах.

Практическая работа

Тема: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.

Цель: на основе теоретических знаний произвести расчеты показателей использования основных и оборотных средств

Показатели эффективности использования основных фондов

$$\text{фондоотдача ОС: } \Phi O = \frac{\text{Объем производства}}{\text{Средняя первоначальная (восстановительная) стоимость}}$$

$$\text{фондоёмкость ОС: } \Phi E = \frac{1}{\Phi O} = \frac{\text{Среднегодовая стоимость ОС}}{\text{Объем выпуска продукции}}$$

Фондовооруженность

ОС

$$\text{Фондовооруженность} = \frac{\text{Ср. годовая полная стоимость основных фондов}}{\text{Среднесписочная численность работников}}$$

Коэффициент экстенсивного использования оборудования — это фактическое количество отработанных оборудованием станко-часов деленное на базисное (плановое) количество отработанных оборудованием станко-часов.

Коэффициент интенсивного использования оборудования — это фактическая средняя выработка продукции за один отработанный станко-час деленная на базисную (плановую) среднюю выработку продукции за один отработанный станко-час.

Коэффициентом интегрального использования оборудования, который определяется как произведение коэффициентов экстенсивного и интенсивного использования оборудования.

Показатели эффективности использования оборотных средств

К оборачиваемости = Стоимость реализованной продукции за период / Средний остаток оборотных средств за период

Средняя продолжительность одного оборота = Продолжительность периода измерения за который определяется показатель / Коэффициент оборачиваемости оборотных средств

К закрепления = 1 / К оборачиваемости

Задание 1. Оборудование по плану должно работать 300 часов в месяц, а фактически она отработала 210 часов. Плановый выпуск продукции за месяц 25000 единиц изделий, фактический выпуск 24000 единиц изделий. Определить коэффициент интегрального использования оборудования.

Задание 2. Годовая выработка тепловой энергии в денежном выражении составляет 6828 тыс. руб., среднегодовая стоимость основных средств котельной 4425 тыс. руб., численность работников котельной 142 человека. Определить фондоотдачу, фондоёмкость, фондовооруженность.

Задание 3. Определить показатель фондоотдачи и фондовооруженности для каждого предприятия. Сделайте вывод, на каком из предприятий лучше используются основные фонды.

Показатели	Предприятие	
	1-е	2-е
Среднегодовая стоимость ОПФ, тыс. руб.	8000	14000
Число работающих, человек	400	500
Выработка продукции на одного работающего, руб.	30000	36000

Задание 4. За отчетный год средний остаток оборотных средств предприятия составил 850 тыс. руб., а себестоимость реализованной за год продукции — 7200 тыс. руб.

Определите коэффициент оборачиваемости и коэффициент закрепления оборотных средств.

Задание 5. Средний остаток оборотных средств предприятия составляет 10 млн. руб. Объем реализованной продукции за месяц 25 млн. руб. Определить коэффициент оборачиваемости.

Задание 6. По данным за отчетный год средний остаток оборотных средств предприятия составил 800 тыс. руб., а стоимость реализованной за год продукции в действующих оптовых ценах предприятия составила 7200 тыс. руб. Определите коэффициент оборачиваемости, среднюю продолжительность одного оборота (в днях) и коэффициент закрепления оборотных средств.

Задание 7. За отчетный год объем реализации продукции составил 20 млн. руб. Среднегодовой остаток оборотных средств 5 млн. руб. На плановый период предусматривается объем реализации увеличить на 20%, а коэффициент оборачиваемости на один оборот.

Определить показатели использования оборотных средств в отчетном и плановом периоде.

Задание 8. В течение смены (8 ч) станок фактически работал 6 ч. Плановые затраты на проведение ремонтных работ составляют 0,8 ч. Согласно паспортным данным производительность станка равна 80 ед. продукции за час, фактически за время работы в течение смены она составила 65 единиц в час. Определить коэффициенты экстенсивного, интенсивного и интегрального использования оборудования.

Практическая работа

Тема: «Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения»

Цель работы: изучить методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве

Теоретический материал

Учет продуктов и товаров в кладовой организации общественного питания осуществляет материально ответственное лицо. Складской учет осуществляется в натуральных показателях по номенклатуре товаров и тары. Учет продуктов (сырья) в бухгалтерии организации общепита ведется натурально-стоимостными методами: количественно-суммовым или оперативно-бухгалтерским (еще его называют сальдовым методом).

Поступившие продукты учитываются материально ответственными лицами в натуральном выражении по наименованиям, количеству и учетным ценам в товарной книге кладовщика или карточках количественно-суммового учета.

Карточка количественно-суммового учета форма №М-17

утверждена Постановлением №71а.

Примечание:

С 1 января 2013 года в связи со вступлением в силу Федерального закона от 06.12.2011 N 402-ФЗ формы первичных учетных документов, содержащиеся в альбомах унифицированных форм первичной учетной документации, не являются обязательными к применению. Вместе с тем обязательными к применению продолжают оставаться формы документов, используемых в качестве первичных учетных документов, установленные уполномоченными органами в

соответствии и на основании других федеральных законов (например, кассовые документы) (Информация Минфина России N ПЗ-10/2012)

Основанием для занесения в карточку являются товарно-транспортные накладные, закупочные акты и другие первичные сопроводительные документы.

В кладовую предприятия общественного питания продукты приходуются по приходным ордерам формы №М-4, утвержденной Постановлением №71а. Данный приходный ордер выписывается в одном экземпляре материально ответственным лицом организации общественного питания, на фактически принятое количество продуктов, в день поступления продуктов (сырья) на склад.

Если существует расхождение между фактическим наличием продуктов (сырья) и сопроводительными документами, составляется Акт о приемке материалов. Форма №М-7 также утверждена Постановлением №71а.

Способы учета продуктов и товаров.

В организациях общественного питания в основном используется сортовой способ хранения, когда поступившие товары присоединяют к имеющимся на складе в остатке товарам таких же наименований и сортов.

Сортовой способ учета

Сортовой способ учета применяется в том случае, если хранение материальных ценностей организовано по наименованию и сортам без учета времени поступления и цены их приобретения. При этом материально-ответственные лица на каждую номенклатуру ТМЦ заводят новую карточку складского учета. Номенклатуры в данном случае различаются не только по типу и марке, но и по сорту, единице измерения, цвету.

При сортовом способе хранения экономично используется складская площадь, возможно более оперативное управление остатками ТМЦ. Однако трудно различить товары одного сорта, поступившие по разным ценам. При сортовом способе хранения выбор товара для реализации осуществляется произвольно. Так как при сортовом способе учет по ценам не ведется, а в условиях современного рынка цены «скачут» достаточно быстро, то выбор ТМЦ для реализации осуществляется произвольно. При этом, возможно, использовать для оценки ТМЦ: по средней цене, по цене единицы, ФИФО (по ценам первых закупок), ЛИФО (по ценам последних закупок).

Пример.

Организация общественного питания ООО «Богатырь» по состоянию на 1 июля 2019 года имеет на складе 15 килограммов муки по цене 7,5 рублей за килограмм. В июле 2019 года ООО «Богатырь» несколько раз получало муку, а именно:

5 июля – 50 килограммов по цене 7,20 рубля;

20 июля – 100 килограммов по цене 8,00 рублей;

25 июля – 50 килограммов по цене 7,00 рублей.

За июль 2019 года Отпущено в производство 170 килограмм муки.

1. Метод средней цены:

Определим среднюю цену

Средняя цена муки	=	$15 \cdot 7,5 + 50 \cdot 7,20 + 100 \cdot 8,00 + 50 \cdot 7,00$	=	7,55 рубля
		$15 + 50 + 100 + 50$		

Тогда стоимость отпущенной муки по методу средней цены будет равна:
170 килограммов по 7,55 рубля = 1283,50 рубля.

2. Метод ФИФО:

При применении данного метода используется следующий принцип: материально-производственные запасы при их списании на различные нужды оцениваются по себестоимости первых по времени закупок. На практике применение данного метода выглядит так: сначала отпускаются материально-производственные запасы по стоимости остатка на складе, затем по стоимости первой закупленной партии, потом второй закупленной партии и т.д. Остаток материально-производственных запасов на конец отчетного периода в этом случае определяется из партии последних по времени закупок.

Цена списания по методу ФИФО	=	15*7,5 + 50*7,2 + 100*8,0 + 5*7,0	=	7,69 рубля
		15+50+100+5		

Тогда стоимость отпущенной муки по методу ФИФО будет равна:
170 килограмм х 7,69 рублей = 1307,30 рубля.

3. Метод ЛИФО:

Данный метод предусматривает обратную методику: сначала списывается товар поступивший последним и так далее.

Рассмотренные методы списания на реализацию относятся к однородным группам.

Записи в карточку складского учета делаются на основании любого первичного документа (каждого приходного или расходного ордера) или накопительных ведомостей при большом объеме записей. В кладовых с небольшим ассортиментом и незначительным количеством операций материально ответственные лица могут вести учет непосредственно в товарном отчете (при этом карточки складского учета и товарные книги не ведутся).

Пример заполнения карточки учета материалов

Типовая межотраслевая форма № М-17
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 30.10.97 № 71а

КАРТОЧКА № 205
учета материалов

Организация ЗАО «Актив» по ОКПО 40062011
Структурное подразделение склад Дата составления 15 04 2002

Структурное подразделение	Вид деятельности	Склад	Место хранения		Марка	Сорт	Профиль	Размер	Номенклатурный номер	Единица измерения		Цена, руб. коп.	Норма запаса	Срок годности	Поставщик
			стеллаж	ячейка						код	наименование				
Склад	Хранение материалов	3	2	17	ARO-25	—	—	1,5	1001546	018	пог. м	70 00	1000	—	ООО «Пассив»

Наименование материала вельюр

Дорогоченный материал (металл, камень)							
Наименование	Вид	Номенклатурный номер	Единица измерения		Количество (масса)	Номер паспорта	
1	2	3	код	наименование	4	5	6
—	—	—	—	—	—	—	—

Дата записи	Номер документа		От кого получено или кому отпущено	Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)	Приход	Расход	Остаток	Подпись, дата
	по порядку	по порядку						
15.04.2002	223	1	От ООО «Пассив»	—	7000	—	7000	Антонов 15.04.2002
17.04.2002	232	2	От ООО «Пассив»	—	3000	—	10 000	Антонов 17.04.2002
18.04.2002	214	3	Цеху № 5	—	—	2000	8000	Антонов 18.04.2002

Карточку заполнил кладовщик Антонов А.Н. Антонов
подпись расшифровка подписи

« 30 » апреля 2002 г.

Практическая работа

Тема: «Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)»

Цель работы: изучить методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания, рассчитать абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).

Теоретический материал

Методы планирования, применяемые в предприятии общественного питания
Методика – это совокупность конкретных приемов, способов, экономико-математических расчетов для разработки плана.

При выборе методов плана учитывается:

- Период, на который необходимо составить план;
- Специфику работы предприятия или подразделения;
- Обеспечить их информацией;
- Наличие необходимой техники.

1. **Балансовый метод** – сущность заключается в увязки имеющихся ресурсов и фактических потребностей. Этот метод позволяет установить связь и координацию всех разделов и показателей в масштабе, как объединения, так и отраслей. В практике используются материальные, трудовые и финансовые балансы. Они органически связаны между собой и отражают разные стороны единого процесса. Общественное питание в своем коммерческом секторе опирается на увязку товарных и сырьевых ресурсов – с одной стороны, и денежных доходов и расходов – с другой. Применение балансового метода особенно характерно для предприятий бюджетной сферы, а в период плановой экономики являлось основным. В реальной деятельности предприятия балансовые методы используются во всей отчетности при увязки стадий хозяйственной деятельности. Особая актуальность этого метода при финансовом планировании.

2. **Нормативный метод** – предполагает использование в расчете норм и технико-экономических нормативов, характеризующих рациональную величину этого показателя для конкретных условий работы.

Применяемые нормативы бывают 3-х видов:

1. Единые нормативы – касаются наиболее общих хозяйственных процессов (электроэнергию, транспортные нормативы);
2. Отраслевые нормативы – действуют только в системе торговли и общественного питания (амортизационные нормы, нормы расхода сырья и продуктов, коэффициенты трудоемкости блюд);
3. Специальные нормативы – устанавливаются в отдельном предприятии (нормы на бой посуды, нормы запаса сырья, размер надбавок и наценок);

Нормативный метод часто используется в сочетании с балансовым методом. Так как нормативы часто связаны со стоимостью, то их применение необходимо постоянно корректировать с учетом действующих цен.

3. **Экономико-аналитический метод** – заключается в том, что при разработке плана экономические явления и процессы изучаются путем анализа их отдельных частей и совокупности в целом и выявлений взаимосвязей и взаимообусловленностей.

Например, при планировании товарооборота и выпуска продукции собственного производства установлена взаимосвязь между объемом реализации и уровнем использования материально-технической базы.

В соответствии, анализ позволяет установить качественные и количественные характеристики этой взаимосвязи, определить резервы в объеме продаж. При использовании этого метода необходим навык практической работы и четкое представление о протекании процессов на предприятии.

4. Расчетно-аналитический метод – основан на выявлении взаимосвязи между отдельными показателями, но выявление связей является косвенной. В соответствии с этим методом расчеты планов на будущий период опираются на достигнутые уровни тех или иных показателей за базовой период, и применение индексов, формирующих плановые показатели.

5. Метод вариантных приближений – используется при перспективном планировании. Заключается в том, что при разработке плана предлагается несколько вариантов решений одной и той же задачи или группы взаимосвязанных задач с одинаковыми или разными исходными условиями. Из полученных результатов выбирается наиболее оптимальный результат в одном приближении. Далее производится его доработка и корректировка (фактически это решение задачи на оптимизацию).

Критерием оптимизации является обеспечение наибольших конечных заданных результатов при наименьших материалах и трудовых затратах.

Для определения оптимальных вариантов используется ряд коэффициентов:

1. Коэффициент общей эффективности – позволяет установить прирост прибыли или выхода продукции на сумму новых капиталовложений, или показывает удельные капиталовложения на единицу нового торгового технологического оборудования.
2. Коэффициент сравнительной эффективности – рассчитывается как сумма экономии от снижения издержек производства и обращения к капитальным затратам, или как отношение увеличения прибыли к капитальным затратам.

Методы вариантных приближений требуют комплексного подхода. Так, например, нельзя планировать совершенствование материально-технической базы предприятия питания, обслуживающей отдельный контингент, при перспективе сокращения этого контингента или при перспективе снижения дохода. Совершенствования планирования о повышении научной обоснованности плана все в большей степени определяется применением современных экономико-математических методов с использованием вычислительной техники. Применение электронно-вычислительной машины позволяет комплексно применять вышеперечисленные методы и позволяет выстраивать экономико-математические модели.

Экономико-математические модели используют для прогнозирования макропоказателей (спрос, доходы, перспективы развития отрасли, оценка рынка), так могут использоваться для описания отдельных объектов. В общем виде экономико-математические модели представляют из себя удобное средство описания объектов больших масштабов и сложности, и позволяют рассматривать эти объекты как совокупность взаимосвязанных систем и подсистем, помогая выявить и установить механизмы протекающих процессов.

Управленческая функция экономико-математических моделей заключается в том, что результаты моделирования обеспечивают выбор наиболее эффективных вариантов экономического развития. Изучение различных объектов или явлений – это раскрытия не

только качественных, но и количественных закономерностей. Особое значение экономико-математических моделей определяется в том, что они позволяют выявить эти зависимости, в т.ч. для процессов, которые недоступны прямому исследованию или не поддаются экспериментированию в данных масштабах.

Основы построения экономико-математических моделей

Модель – это условный образ или отображение определенных характеристик объекта в целях его исследования. В реальной жизни человек путем наблюдений устанавливает определенную логику и связь между отдельными явлениями. Это формирует его представление о чем бы то ни было. Далее человек может зафиксировать свои представления в графической, описательной форме с помощью математических формул, строя макеты, модели. По свойствам модели можно судить не обо всех ее свойствах, а только о наиболее значимых, которые аналогичны, что в модели, что в реальном объекте. Такие свойства называются существенными, и в целях исследования выстраивают модели, в которых собирают все наиболее существенные признаки.

Экономико-математические модели – это выражающая формально в математических терминах экономическая абстракция, служащая для описания исследуемого экономического явления или процесса. Конструктивно, под экономико-математическими моделями понимают совокупность взаимосвязанных математических уравнений, неравенств, отображающих отдельные группы экономических явлений. Параметры этих явлений выступают в уравнении виде известных или неизвестных величин.

Классификация моделей

1. По целевому назначению
 - Эвристические (теоретико-аналитические) модели – основанные на изучении явлений;
 - Прикладные (управленческие) модели – основанные на решении конкретной задачи.
2. По специфике объекта моделирования
 - Макроэкономические модели – занимаются общими вопросами воспроизводства;
 - Микроэкономические модели – занимаются вопросами на уровне отдельных отраслей, предприятий.
3. По характеру учета временного фактора
 - Статистические модели – все характеристики относятся к одному временному периоду;
 - Динамические модели – происходит изменение параметров во времени.

Принципы построения и требования к экономико-математическим моделям

1. Модель должна строиться на основании разработанной экономической теории. Параметры объекта должны иметь четкую экономическую интерпретацию. С их помощью выражаются найденные зависимости.
2. Модель должна отражать не отдельно взятые явления, а целую группу явлений. Это обуславливает универсальность модели.
3. Нельзя разрабатывать модель без использования определенной, четкой символики. Все экономические категории вводятся в модель через математические символы.

С помощью экономико-математических моделей можно решать различные задания. Например, в условия ограниченного сбыта нахождение такого ассортимента и объема реализации, которые дают максимальную прибыль (задача линейного программирования); в условиях ограниченных ресурсов – разработка наиболее сбалансированных условий для отдельных групп населения.

Ход выполнения практической работы:

Рассчитать абсолютные и относительные показатели по изменению издержек

Задание 1. Проанализировать издержки обращения по ОАО «Торговый дом»

Показатель	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение от прошлого года	к прошлому году, в %
1. Розничный товарооборот в действующих ценах, тыс.руб.	36295	41377		
2. Общая сумма издержек обращения, тыс.руб.	4993	5586		
3. Средний уровень издержек обращения в % к обороту до 0,000 стр.2:стр1				

Методические рекомендации по выполнению задания:

1. Определить средний уровень издержек обращения
2. Определить отклонение по каждому показателю (отчетный период – прошлый период)
3. Определить % к прошлому году или динамику показателей (отчетный год делят на прошлый *100 %)
4. Составить выводы. Об изменении издержек обращения в сумме и среднему уровню.

Задание 2.

Проанализировать данные из формы 5 «3» элементы затрат.

- 2.1. Проанализировать абсолютное отклонение и % снижения (удорожания) по каждому элементу в целом, и удельный вес элемента затрат в общей сумме затрат.

Элементы затрат	Прошлый период	Удельный вес	Отчетный период	Удельный вес	Абсолютное отклонение	% снижения, удорожания
1	2	3	4	5	6	7
Объем производства продукции т. руб. (N)	23000		23950			
Материальные затраты т. руб. (M)3	7530		7874			

Оплата труда т. руб.	6600		6880			
Отчисления на соцнужды	450		473			
Амортизация	395		280			
Прочие расходы	515		513			
Общие затраты на производство тыс. руб.	?	100%	?	100%		
Затраты на 1 руб. продукции, коп.						

Задание 3. Проанализировать издержки обращения по двум магазинам.

Показатели	Магазин 1		Магазин 2	
	План	Факт	План	Факт
Товарооборот, тыс. руб.	12650	13015	1240	1215
Уровень расходов на продажу, %	24,5			12,22
Сумма расходов на продажу, тыс. руб.		3115	128	

Методические рекомендации по выполнению задания:

1. Определить средний уровень расходов на продажу, %
2. Определить сумму расходов на продажу
3. Составить выводы. Об изменении издержек обращения в сумме и среднем уровню по магазинам.

Практическая работа: Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания»

Цель работы: произвести расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения, изучить особенности анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания

Теоретический материал

Издержки производства – совокупные затраты живого труда и овеществленного труда на производство продукта.

Издержки производства представляют собой производственные затраты на покупку средств производства и оплату рабочей силы. Издержки производства показывают себестоимость продукции. Действительная стоимость товара определяется всеми затратами труда на его производство. Количественно издержки производства отличаются от стоимости на величину прибавочной стоимости. Результат производства определяется разницей между выручкой предпринимателя и издержками производства. В основе анализа

процесса капиталистического воспроизводства лежит разграничение издержек производства как затрат труда, равных $(c+v+m)$ и как затрат капитала, равных $(c+v)$.

Издержки производства образуют действительную стоимость товара для производителя, выступают базой для определения исходной цены продажи – цены предложения. На практике издержки производства исчисляются:

- средние издержки (они определяются делением общей суммы издержек производства на количество произведенных единиц товара);
- приростные (предельные) издержки, т.е. дополнительные издержки, обусловленные производством дополнительной единицы продукта более дешевым способом;
- валовые издержки – совокупность всех денежных затрат на производство данного товара (услуги), в валовые издержки включаются издержки постоянные и переменные.

В нашей стране для определения издержек производства применяется категория себестоимости продукции.

Издержки обращения – совокупные затраты живого и овеществленного труда, связанные с процессом обращения товаров, выраженные в денежной форме. Издержки обращения, исходя из их участия в образовании стоимости товара, делятся на две группы.

- Чистые издержки обращения – обусловленные актом купли-продажи, сменой форм собственности в процессе реализации товаров. Они имеют непроизводительный характер. К чистым издержкам обращения относятся расходы на содержание продавцов, торговых агентов, торговых контор, на рекламу товаров, на ведение бухгалтерии, а также канцелярские расходы. Работники, занятые в сфере собственно обращения, не создают ни стоимости, ни прибавочной стоимости. Чистые издержки обращения возмещаются из совокупной прибавочной стоимости, созданной в производстве.
- Дополнительные издержки обращения связаны с процессом продолжения производства в сфере обращения, носят производительный характер и, следовательно, увеличивают стоимость товара и создают прибавочную стоимость. Они состоят из затрат на заготовку, транспортировку, доработку, хранение и фасовку.

Издержки обращения потребителей (покупателей) могут включать уплату таможенных пошлин, почтовых сборов и налогов; расходы на открытие аккредитивов; предоставление банковских гарантий и другие банковские операции; расходы на привлечение товарных экспертов; представительские и другие расходы. Эти процессы ведут к увеличению издержек обращения. При переходе к рыночной экономике в нашей стране указанные расходы будут увеличиваться, поскольку возникнут новые формы обслуживания покупателей, расширится сфера посреднических услуг, маркетинга, рекламы и др.

$$FC=TC \text{ при } Q=0$$

$$VC=TC-FC$$

$$MC=VC_{n+1} - VC_n,$$

где TC – общие затраты предприятия, тыс.руб.;

VC – переменные затраты предприятия, тыс.руб.;

MC – предельные затраты предприятия, тыс.руб.

Задача №1

В таблице показана зависимость общих затрат предприятия от выпуска продукции. Рассчитайте постоянные, переменные и предельные затраты.

Q	ТС	FC	VC	MC
0	60			
1	140			
2	180			
3	240			
4	420			

Задача №2

Функция общих затрат фирмы имеет вид:

$$TC = 100Q - 2Q + 0,04Q$$

Определить величину предельных затрат фирмы при Q=12 единиц

Задача №3

В таблице показана зависимость общих затрат предприятия от выпуска продукции. Рассчитайте постоянные, переменные и предельные затраты.

Q	ТС	FC	VC	MC
0	95			
1	160			
2	190			
3	340			
4	495			

Практическое занятие

Тема: Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания **Цель занятия:** закрепить теоретические знания и умения, полученные в процессе изучения темы "Трудовые ресурсы предприятия. Расчет размера оплаты труда по различным формам и системам оплаты".

Задачи, реализуемые на практическом занятии:

- научится рассчитывать заработную плату персонала при использовании различных систем и форм оплаты труда;
- сформировать представление о принципах формировании фонда оплаты труда на предприятии.

Тарифная система оплаты труда – совокупность норм и нормативов, обеспечивающих дифференциацию оплаты труда исходя из различий в сложности выполняемых работ и условий труда, его интенсивности и характера.

В рамках тарифной системы существует две формы оплаты труда. Оплата устанавливается или в зависимости от времени, на протяжении которого предприятие

использовало рабочую силу, либо в соответствии с объемом выполненных работ. В первом случае оплата называется повременной, во втором случае – сдельной.

Простая повременная зарплата=Часовая тарифная ставка данного разряда*Фактически отработанное количество часов за период (1)

Повременно-премиальная зарплата=Простая повременная*(1+Процент премии/100%) (2)

Окладная оплата труда = Оклад по штатному расписанию*Количество фактически отработанных дней за месяц/Количество рабочих дней в месяце (3)

Пример № 1

Часовая тарифная ставка рабочего – 150 руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 180 ч. Определить заработную плату работника.

Решение: заработная плата работника (формула 1): $150 * 180 = 27\,000$ руб.

Пример № 2

Продавец с месячным окладом 25 000 руб. в соответствии с табелем учета использования рабочего времени отработал 17 дней. Положением о премировании продавцу при отсутствии рекламаций к его работе предусмотрена выплата ежемесячной премии в размере 35% от оклада.

Решение: повременно-премиальная оплата труда работника (формула 2) составит: $25000 (1 + 0,35) = 33\,750$ руб.

Пример № 3

Размер месячного оклада рабочего – 30 000 руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 20 дней. Норма рабочего времени в отчетном месяце составляет 22 дня.

Решение: Заработная плата (формула 3) составит: $30000 * 20 / 22 = 27\,272,73$ руб.

Сдельная форма оплаты труда:

Основой для начисления заработка рабочему при сдельной форме оплаты труда является сдельная расценка, т. е. оплата труда за единицу произведенной продукции или осуществленного объема работ.

Определяют сдельную расценку по установленной норме выработки или норме времени:

Сдельная расценка =Часовая тарифная ставка* Норма времени на изготовление ед. продукции (4)

Сдельная расценка=Часовая тарифная ставка /Норма выработки в час (5)

Существуют следующие виды сдельной формы оплаты труда:

-прямая сдельная,

-сдельно-премиальная,

- косвенно-сдельная,
- сдельно-прогрессивная,
- аккордная
- аккордно-премиальная.

Прямая сдельная зарплата = Сдельная расценка * Количество произведённой продукции (6)

Сдельно-премиальная зарплата = Сдельная зарплата * (1 + Процент премии / 100%) (7)

Сдельно-прогрессивная зарплата = Сдельная расценка * Плановый выпуск продукции + Расценка за превышение нормы * Объем продукции сверх нормы (8)

При косвенной сдельной системе размер заработка рабочего ставится в прямую зависимость от результатов труда обслуживаемых им рабочих-сдельщиков. Косвенная сдельная система применяется для установления заработной платы вспомогательным рабочим. Для расчета заработной платы рабочих с оплатой по косвенной системе можно применить методы на базе косвенной сдельной расценки и коэффициента выполнения норм.

Косвенная сдельная зарплата = Косвенная расценка * Количество произведенной продукции (9)

Косвенная расценка = Часовая тарифная ставка / (Часовая норма выработки * Численность рабочих мест) (10)

При аккордной оплате труда размер заработной платы устанавливается за комплекс выполненных работ. В этом случае в течение периода работы работникам также периодически выплачивается заработная плата (аванс) не ниже установленного государством минимума, но после введения в строй комплексного объекта они получают определенную при заключении договора сумму за выполнение комплекса работ.

Аккордно-премиальная система оплаты труда заключается в том, что рабочие сдельщики, выполняющие работы по аккордному заданию в срок и досрочно, премируются в зависимости от качества работ и снижении нормативной трудоемкости.

Пример № 4

Работнику-сдельщику установлена часовая тарифная ставка 170 руб. Норма времени на единицу продукции – 2 ч. Расценка за единицу продукции – $170 * 2 = 340$ руб./ед.

Работник в соответствии с документом о выработке изготовил за месяц 60 единиц. Определить размер заработной платы работника.

Решение: сдельная заработная плата рабочего (формула 6): $340 * 60 = 20400$ руб.

Пример № 5

Рабочий-сдельщик выполнил норму выработки на 115%. Заработная плата по сдельным расценкам составила 35000 руб. В соответствии с Положением о премировании за перевыполнение нормы выработки работнику выплачивается премия в размере 10% от суммы заработка. Определить заработную плату рабочего.

Решение: сдельно-премиальная заработная плата (формула 7): $35000 * (1 + 0,1) = 38500$ руб.

Пример № 6

Рабочий-сдельщик, выработав 450 единиц продукции, перевыполнил задание на 20%. В соответствии с установленной шкалой базовая сдельная расценка – 100 руб., оплата

труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,3 раза. Определить заработную плату рабочего.

Решение: по базовой расценке выплачено: $100 * 450 = 45\ 000$ руб.

Увеличенная расценка: $100 * 1,3 = 130$ руб. Фактический выпуск продукции: $450 * 1,2 = 540$ шт. Общая сумма заработной платы рабочего (формула 8): $45000 + 130 * 90 = 56\ 700$ руб.

Пример № 7

Рабочий-наладчик обслуживает два автомата фасовки. На каждом автомате работают по одному рабочему. Средняя часовая норма выработки каждого из обслуживаемых рабочих 30 единиц продукции. Часовая тарифная ставка рабочего-наладчика – 150 руб. За месяц произведено 10000 единиц продукции. Определить заработную плату рабочего.

Решение: косвенная сдельная расценка за единицу продукции (формула 10): $150/30 * 2 = 2,5$ руб. Косвенная сдельная заработная плата рабочего-наладчика (формула 9): $10000 * 2,5 = 25\ 000$ руб.

3. Бестарифная система оплаты труда — система оплаты труда, в которой не применяются гарантированные должностные оклады и тарифные ставки. В основе бестарифной системы лежит распределение между сотрудниками фонда оплаты труда, который формируется из средств, заработанных коллективом.

Одним из вариантов расчета заработной платы по бестарифной системе является определение доли работника в общем фонде оплаты труда коллектива. Доля работника зависит от его коэффициента, который зависит от ряда факторов, в т.ч.:

- квалификационного уровня работника;
- коэффициента трудового участия (КТУ);
- фактически отработанного времени.

Заработная плата работника = Коэффициент работника * Фонд оплаты труда / Сумма коэффициентов всех работников (11)

Пример №8

В штате ООО «Такса» числится 5 человек: директор, менеджер, три специалиста. Фонд оплаты труда составляет 450 тыс. рублей. В таблице 1 приведены коэффициенты работников:

Таблица 1:

Показатели	Коэффициент работника
Директор	1,8
Менеджер	1,4
Специалист	1,3

Определить зарплату каждого работника.

Решение:

Сумма коэффициентов:

$1,8 + 1,4 + 3 * 1,3 = 7,1$. Расчет оплаты труда (формула 11):

Таблица 2:

Показатели	Заработная плата (тыс.руб)
Директор	$(1,8 * 450) / 7,1 = 114,085$
Менеджер	$(1,4 * 450) / 7,1 = 88,733$

Специалист 1	$(1,3*450)/7,1=82,394$
Специалист 2	$(1,3*450)/7,1=82,394$
Специалист 3	$(1,3*450)/7,1=82,394$
Итого	

Пример №9

В таблице привести расчет заработной платы работников на основе данных о квалификационном уровне работника, коэффициенте его трудового участия и фактически отработанного времени. Сумма средств выделенных на оплату труда составляет 200 тыс. руб.

ФИО	Кол-во отработанных часов	Квалификационный уровень	КТУ	Кол-во баллов	Заработная плата
Иванов		1,1	1,05		
Петров		1,05	0,9	198,45	
Сидоров		1,04	1,06	209,456	
Итого				638,906	

Задачи для самостоятельного решения

1) Часовая тарифная ставка рабочего – (№ по журналу * 10) руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 180 ч. Определить заработную плату работника.

2) Продавец с месячным окладом (№ по журналу * 1000) руб. Положением о премировании продавцу при отсутствии рекламаций к его работе предусмотрена выплата ежемесячной премии в размере 35% от оклада.

3) Размер месячного оклада рабочего – (№ по журналу * 1000) руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 20 дней. Норма рабочего времени в отчетном месяце составляет 22 дня.

4) Работнику-сдельщику установлена часовая тарифная ставка (№ по журналу * 10) руб. Норма времени на единицу продукции – 2 ч. Работник в соответствии с документом о выработке изготовил за месяц (№ по журналу * 10) единиц. Определить размер заработной платы работника.

5) Рабочий-сдельщик выполнил норму выработки на 115%. Заработная плата по сдельным расценкам составила (№ по журналу * 1000) руб. В соответствии с Положением о премировании за перевыполнение нормы выработки работнику выплачивается премия в размере 10% от суммы заработка. Определить заработную плату рабочего.

6) Рабочий-сдельщик, выработав 450 единиц продукции, перевыполнил задание на 20%. В соответствии с установленной шкалой базовая сдельная расценка – (№ по журналу * 100) руб., оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,3 раза. Определить заработную плату рабочего.

7) Рабочий-наладчик обслуживает два автомата фасовки. На каждом автомате работают по одному рабочему. Средняя часовая норма выработки каждого из обслуживаемых рабочих 30 единиц продукции. Часовая тарифная ставка рабочего-

наладчика – (№ по журналу * 100) руб. За месяц произведено (№ по журналу * 1000) единиц продукции. Определить заработную плату рабочего.

8) В штате ООО «Такса» числится 5 человек: директор, менеджер, три специалиста. Фонд оплаты труда составляет (№ по журналу * 1000) тыс. рублей. В таблице 1 приведены коэффициенты работников:

Таблица 1:

	Коэффициент работника
Директор	1,8
Менеджер	1,4
Специалист	1,3

Определить зарплату каждого работника.

9) В таблице привести расчет заработной платы работников на основе данных о квалификационном уровне работника, коэффициенте его трудового участия и фактически отработанного времени. Сумма средств выделенных на оплату труда составляет (№ по журналу * 10000) тыс. руб.

ФИО	Кол-во отработанных часов	Квалификационный уровень	КТУ	Кол-во баллов	Заработная плата
Иванов		1,1	1,05		
Петров		1,05	0,9	198,45	
Сидоров		1,04	1,06	209,456	
Итого				638,906	

Практическое занятие

Тема занятия: «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек»

Цель работы: научиться самостоятельно производить расчёт цены продажи на готовую продукцию собственного производства.

Вариант 1

Задание 1. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Столичного». Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 2. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Мясного». Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Витаминный». Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 100%.

Задание 4. Рассчитайте продажную цену 1 порции маринованной свеклы. Выход 1 порции 150г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 100%.

Вариант 2

Задание 1. Рассчитайте продажную цену 1 порции котлет рыбных. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 2. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Витаминного». Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену 1 порции винегрета овощного. Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 4. Рассчитайте продажную цену 1 порции рассольника путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Вариант 3

Задание 1. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Летний». Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 2. Рассчитайте продажную цену 1 порции винегрета с сельдью . Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену 1 порции рассольника по-россошански. Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 4. Рассчитайте продажную цену 1 порции тефтелей рыбных. Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 100%.

При решении практических ситуаций студенты могут использовать следующие теоретические материалы:

Цена - денежное выражение стоимости товара, которое на предприятиях общественного питания состоит из следующих элементов: себестоимости единицы выпускаемой продукции и прибыли. В отличие от других отраслей экономики, себестоимость единицы выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания не исчисляется. Поэтому цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает в себя только стоимость сырья, а остальные элементы - издержки и доход отражаются в цене косвенно - через торговую наценку.

Цена на готовую продукцию общественного питания определяется методом калькулирования. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов, установленных сборниками рецептур. Данные сборники являются нормативными документами, в них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приводится технология их приготовления. Повара, кроме того, могут разрабатывать новые рецепты блюд, которые должны быть утверждены вышестоящей организацией. Нормы вложения сырья приведены в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий, сборнике рецептур блюд диетического питания и др. Также в них приведены и нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных готовых компонентов в граммах (фарш, полуфабрикаты и др.) и всего блюда в целом. Что касается норм расхода различных специй, соли, то они в рецептурах блюд не указаны, а даны отдельно в расчете на одно блюдо.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или вид блюд; или изделие кусни по ценам приобретения продуктов на 100 порций (блюд) или 10 кг (соусов, гарнира, фарша, кондитерских изделий и т.п.) с последующим установлением цены одной порции (блюда). Наценка производится на сырьевой набор или на каждый вид сырья. Правильность расчета цены блюда или изделия кухни подтверждается подписями заведующего производством и лицом, составляющим калькуляцию, утверждается руководителем субъекта.

На предприятия общественного питания сырье поступает из различных источников, как правило, по розничным ценам за вычетом торговой скидки. Эта скидка не покрывает всех расходов предприятий общественного питания, связанных с приготовлением пищи, продажей продукции и обслуживанием покупателей. Поэтому при определении цен на реализуемые изделия в нее включается дополнительная наценка общественного питания.

Наценка производится на сырьевой набор или на каждый вид сырья. Определенная в таком порядке цена сохраняется до изменения сырьевого набора блюда или цен на сырье (продукты), или наценки. При возникновении таких изменений новая продажная цена блюда данного наименования определяется в следующей свободной графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке этой графы даты изготовления блюда.

Производство продукции на предприятиях общественного питания ежедневно планируется согласно плану-меню. В нем приводится перечень блюд, их количество и краткая характеристика блюд и гарниров. План-меню составляет заведующий производством исходя из дневного плана

товарооборота по выпуску продукции собственного производства, ассортиментного минимума, наличия продуктов в кладовой, производственной базы, пропускной способности, а также спроса покупателей.

Блюда в плане-меню группируются по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.).

По плану-меню определяется суточная потребность продуктов с учетом переходящего остатка на кухне. На основании плана-меню в бухгалтерии устанавливаются продажные (розничные) цены на блюда и составляется меню для посетителей, в котором кроме наименования блюда и его стоимости, рассчитанной в калькуляционной карточке, указывается также масса выхода в готовом виде.

Учет сырья в производстве ведется по продажным ценам (рассчитанным в калькуляционной карточке) в денежном выражении, поэтому никаких отклонений от норм в расходовании сырья не допускается. Такая постановка учета обеспечивает списание стоимости израсходованного сырья в кладовой по себестоимости (покупной или учетной стоимости), а из производства по продажной стоимости (себестоимость сырьевого

Практическая работа: Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину»

Цель занятия: усвоить методику расчета показателей прибыли и рентабельности.

Теоритические сведения для выполнения ПР.

Прибыль (убыток) от реализации продукции (работ, услуг) определяется как разница между выручкой от реализации продукции в действующих ценах без НДС и затратами на производство и реализацию продукции

$$П = ТП - Сполн,$$

где П – прибыль от реализации продукции, тыс. руб.;

ТП – выручка от реализации товарной продукции, тыс. руб.;

С – полная себестоимость товарной продукции, тыс. руб.

Валовая прибыль – это сумма прибылей (убытков) предприятия как от реализации продукции, так и дохода (расходов), не связанных с ее производством и реализацией. Определяется суммой:

- прибыли от реализации продукции работ и услуг;
- прибыли от прочей реализации (прибыль от реализации товарно-материальных ценностей + прибыль от реализации подсобных хозяйств + прибыль от реализации основных фондов и нематериальных активов);
- финансовых результатов от внереализационных операций (прибыль от долевого участия в деятельности совместных предприятий + прибыль от сдачи в аренду основных средств – пени и штрафы полученные и уплаченные – убытки от списания дебиторской задолженности – убытки от стихийных бедствий)

Валовая прибыль определяется по формуле:

$$Пв = Пр \pm Пи \pm Пвр$$

Налогооблагаемая прибыль может быть меньше или больше валовой прибыли на сумму корректировок по доходам (расходам), исключаемым при расчете основного налога на прибыль.

Налогооблагаемая прибыль определяется по формуле:

$$\text{Пн.обл.} = \text{Пв} - \text{Скоррект.} \quad \text{или} \quad \text{Пн.обл.} = \text{Пв} + \text{Скоррект.}$$

Балансовая (чистая, нераспределенная) прибыль предприятия, прибыль оставшаяся в распоряжении предприятия после уплаты налогов и других обязательных платежей.

Балансовая (чистая) прибыль определяется по формуле:

$$\text{Пбал.} = \text{Пв} - \text{НП}$$

Балансовая прибыль (чистая прибыль) может быть распределена:

- на развитие производства,
- на социальное развитие,
- на материальное поощрение

К развитию производства можно отнести:

- научно-исследовательские расходы;
- проектные, конструкторские и технологические работы;
- разработка и освоение новых видов продукции и технологических процессов;
- модернизация оборудования;
- затраты, связанные с техническим перевооружением и реконструкцией действующего производства, расширением предприятий;
- расходы по погашению долгосрочных ссуд банков и др.

К социальному развитию можно отнести:

- расходы по эксплуатации социально-бытовых объектов, находящихся на балансе предприятия;
- финансирование строительства объектов непромышленного назначения;
- развитие подсобного сельского хозяйства;
- проведение оздоровительных, культурно-массовых мероприятий и т.п.

К материальным поощрениям относят:

- единовременные поощрения за выполнение особо важных производственных заданий;

- выплата премий;
- оказание помощи рабочим и служащим;
- единовременные пособия ветеранам труда, уходящим на пенсию;
- компенсации работникам вследствие удорожания стоимости питания

из-за повышения цен и др.

Вывод. Наличие нераспределенной прибыли, использованной на развитие производства за последний год, а также нераспределенной прибыли прошлых лет свидетельствует о финансовой устойчивости предприятия, что является важной предпосылкой для последующего развития производства.

Затраты на 1 руб товарной продукции определяется по формуле:

Зат на 1 рубль = ТП/Сполн

Соизмерение прибыли с затратами предприятия означает рентабельность, или норму рентабельности. Рентабельность продукции рассчитывается в виде процентного отношения прибыли от реализации продукции к ее полной себестоимости

$$P = \frac{\Pi}{C_{\text{полн}}} \times 100,$$

Рентабельность производственных фондов $R_{\text{п}}$, % рассчитывается как процентное отношение балансовой прибыли к среднегодовой стоимости основных производственных фондов и оборотных средств

$$R_{\text{п}} = \frac{\text{Пбал}}{\text{Сср. год.} + \text{Соб. ф.}} \times 100,$$

где Пбал – балансовая прибыль, тыс. руб.;

Сср.год – среднегодовая стоимость основных производственных фондов, тыс. руб.

Соб.ф. – среднегодовая стоимость нормируемых оборотных средств предприятия, тыс. руб.

Практические задания

Задача 1

Типография располагает следующими данными:

- реализованная продукция 65034,6 тыс. руб.;
- полная себестоимость продукции 53481 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от реализации продукции, рентабельность изделий.

Решение:

Определим прибыль от реализации продукции по формуле:

$$\Pi = \text{ТП} - \text{Сполн},$$

Определим рентабельность изделия по формуле:

$$P = \frac{\Pi}{\text{Сполн}} \times 100,$$

Ответ: прибыль от реализации продукции составит ____ тыс. руб; рентабельность изделия ____%

Задача 2

Определить прибыль и рентабельность от реализации 5000 шт. журнала при себестоимости 1 шт. 128 руб. и оптовой цене 140 руб.

Решение:

Определим себестоимость от реализации 5000 шт. журнала:

$$\text{С}_{\text{полн}} = \text{КОЛ-ВО ШТ} * \text{С}_{1\text{шт}}$$

Определим выручку реализации 5000 шт. журнала

$$\text{ТП} = \text{С}_{\text{полн}} * \text{Ц}_{\text{опт ед.}}$$

Определим прибыль по формуле:

$$\Pi = \text{ТП} - \text{Сполн},$$

Определим рентабельность изделия по формуле:

$$P = \frac{\Pi}{\text{Сполн}} \times 100,$$

Ответ: прибыль от реализации журналов составит ____ руб., рентабельность от их реализации ____%

Задача 3

Товарная продукция в оптовых ценах 7500 тыс.руб. Себестоимость товарной продукции 6800 тыс.руб. Прибыль от внереализованных операций – 150 тыс.руб.

Определить прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия, общую балансовую прибыль предприятия.

РЕШЕНИЕ:

1. Определим прибыль от реализации

$$Pr = TP - CTP$$

2. Балансовая прибыль составит

$$Pb = Pr + Pv$$

Ответ: прибыль от реализации продукции составит ____ тыс. руб; общая балансовая стоимость составит ____ тыс. руб

Практические занятия 10.

Тема: «Изучение источников финансирования деятельности организации, методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций»

Цель работы : познакомиться с методикой расчета эффективности и окупаемости инвестиций.

Экономическая эффективность капитальных вложений – это результат внедрения соответствующего мероприятия, который может быть выражен экономией от снижения себестоимости продукции, ростом или приростом прибыли, приростом национального дохода.

Различают абсолютную и сравнительную экономическую эффективность капитальных вложений, которые рассчитываются по-разному.

Задача 1

Постановка задачи:

Капитальные вложения на единицу продукции составляют 80 руб., а себестоимость единицы продукции – 160 руб. Предприятие установило оптовую цену величиной 200 руб. Годовой объем производства продукции 100 000 ед. Уровень рентабельности предприятия равен 0,2. Определить общую экономическую эффективность капитальных вложений для строительства нового цеха.

Технология решения задачи:

Данную задачу можно решить двумя методами.

В основе первого метода лежит расчет коэффициента рентабельности как отношения прибыли от реализации к капитальным вложениям:

$$R_p = \frac{П_p}{K}, \quad (1)$$

где R_p – коэффициент рентабельности;

K – капитальные вложения на строительство;

$П_p$ – прибыль от реализации.

С учетом того, что годовой объем производства продукции равен 100 000 ед., капитальные вложения в данной задаче будут равны:

$$K = 80 * 100\ 000 = 8\ 000 \text{ тыс. руб.}$$

Чтобы определить прибыль от реализации, нужно из выручки от реализации отнять себестоимость годового объема продукции. Выручка от реализации будет рассчитана как произведение этого объема на оптовую цену предприятия: $Выр_p = 200 * 100\ 000 = 20\ 000$ тыс. руб.

Себестоимость годового объема продукции в этой задаче составит: $s = 160 * 100\ 000 = 16\ 000$ тыс. руб.

Таким образом, прибыль от реализации будет равна

$$\Pi_p = 20\ 000 - 160 * 100 = 4\ 000 \text{ тыс. руб.}$$

Воспользуемся формулой (1) для расчета коэффициента

$$R_p = \frac{4000}{8000} = 0,5.$$

рентабельности

Так как полученное значение ($R_p = 0,5$) больше нормативного ($R_n = 0,2$), – проект признаем эффективным.

Второй метод построен на оценке соотношения прибыли от реализации единицы

$$R_p = \frac{200 - 160}{80} = 0,5.$$

продукции и объема капитальных вложений в единицу продукции:

Расчетный коэффициент эффективности также получился больше нормативного, следовательно, – проект эффективен.

Ответ: эффективность капитальных вложений для строительства нового цеха может быть достигнута при расчетном коэффициенте, равном 0,5.

Задача 2

Постановка задачи:

Сметная стоимость строительства нового промышленного предприятия составляет 45 млн руб. Капитальные вложения на создание оборотных средств равны 15 млн руб. Прибыль от реализации готовой продукции равна 120 млн руб. Известно, что расчетная рентабельность не менее 0,25. Определить экономическую эффективность капитальных вложений на строительство нового промышленного предприятия.

Технология решения задачи:

Эффективность данного проекта целесообразно оценивать на основании сравнения расчетного срока окупаемости с нормативным. Если расчетный срок окупаемости не превышает нормативный, то проект признают эффективным.

Расчетный срок окупаемости определяют как отношение потребности в капитальных вложениях к прибыли от реализации готовой продукции:

$$T_p = \frac{K}{\Pi_p}, \tag{2}$$

где T_p – расчетный срок окупаемости;

K – капитальные вложения на строительство;

Π_p – прибыль от реализации.

Подставив известные составляющие, получаем: $T_p = \frac{45 + 15}{120} = 0,5$ года. Теперь определим расчетный коэффициент эффективности:

$$R_p = \frac{1}{T_p}. \tag{3}$$

Рассчитанное значение ($R_p=2$) больше нормативного ($R_n=0,25$), следовательно проект признаем эффективным.

Ответ: расчетный срок окупаемости не превышает нормативный, поэтому проект эффективен.

Наиболее эффективный вариант осуществления капитальных вложений устанавливается на основе сравнительной эффективности, а при наличии большого числа вариантов – по минимуму приведенных затрат.

Задача 1

Постановка задачи:

Существует три возможных варианта осуществления капиталовложений. Нормативная рентабельность 0,3. Исходные данные по этим вариантам приведены в табл. 1. Определить наиболее эффективный вариант.

Таблица 1

Вариант	Капитальные вложения, млн руб.	Себестоимость годового объема производства продукции, млн руб.
1	5	20
2	6	18
3	9	14

Технология решения задачи:

Для определения наиболее эффективного варианта воспользуемся следующей формулой расчета приведенных затрат:

$$Z_{пр} = s + K \cdot R_{предпр} \quad (4)$$

где $Z_{пр}$ – приведенные затраты, руб.;

s и K – капитальные вложения на единицу продукции, руб.;

$R_{предпр}$ – рентабельность предприятия, доли единицы.

Результаты расчета по формуле (4) представим в табличном виде.

Таблиц

а 2

Вариант	1	2	3
Приведенные затраты, млн руб.	$20+5 \cdot 0,3$ = 21,5	$18+6 \cdot 0,3$ = 19,8	$14+9 \cdot 0,3$ = 16,7

Минимум приведенных затрат обеспечивает третий вариант, поэтому он является наиболее эффективным.

Ответ: как показали расчеты, наиболее эффективен третий вариант с приведенными затратами, равными 16,7 млн руб.

Задача 2

Постановка задачи:

Существует два возможных варианта осуществления капиталовложений. Нормативная рентабельность 0,2. Исходные данные по этим вариантам приведены в табл. 1. Определить наиболее эффективный вариант.

Таблица 3

Вариант	Капитальные вложения, млн руб.	Себестоимость годового объема производства продукции, млн руб.	Годовой объем производства, тыс. шт.
1	75	100	25
2	100	80	40

Технология решения задачи:

Сначала рассчитаем удельные капиталовложения и себестоимость единицы продукции. Для этого отнесем известные нам совокупные величины к объему производства продукции. Результаты расчета сведем в таблицу.

Таблица 4

Вариант	Удельные капиталные вложения, млн руб.	Удельная себестоимость производства продукции, млн руб.	Вариант
1	$75/25=3$	$100/25=4$	1
2	$100/40=2,5$	$80/40=2$	2

Сопоставив удельные величины капиталовложений и себестоимости, определим дополнительные капиталовложения и экономию на единицу продукции.

Дополнительные капиталовложения на единицу продукции:

$$K_{\text{до}} = 4 - 3 = 1 \text{ руб.}$$

$$\text{Экономия: } \mathcal{E}_{\text{ед}} = 2,5 - 2 = 0,5 \text{ руб.}$$

Таким образом, окупаемость дополнительных капиталовложений составит $T_p = 1/0,5 = 2$.

Расчетный коэффициент эффективности $R_p = 1/2 = 0,5$. Это значение больше нормативного, поэтому приходим к выводу, что наиболее экономичным является второй вариант.

Ответ: наиболее экономичным является второй вариант.

Практическое занятие

Тема: «Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды»

Цель работы: произвести расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды

Функциональные особенности внебюджетных фондов

Центральный денежный фонд является в нашей стране единственным и носит название «государственный бюджет». Внебюджетные фонды призваны реализовывать конституционные права россиян. Государственные фонды, формирующиеся вне единого бюджета, пополняются за счет обязательных отчислений, которые перечисляют в них как физические, так и юридические лица. Так как расходы и доходы внебюджетных фондов регулируются и утверждаются только на законодательном уровне, то и все финансовые средства, находящиеся в них, являются собственностью государства.

К функциям государственных внебюджетных фондов относят: влияние на производительность госпредприятий (например, с помощью кредитования или субсидирования); обеспечение мероприятий по защите и охране окружающей среды; оказание социальной финансовой поддержки для всех слоев населения нашего государства; предоставление денежных займов для иностранных государств.

Следует учитывать, что фондовая система отличается гибкостью управления своими денежными ресурсами и эффективностью их использования. Читайте также: Как пошагово продать долю в ООО Государственные внебюджетные фонды и их группы

Все внебюджетные фонды можно разделить на несколько групп, имеющие определенное назначение:

1) Целевое

-экономические (для урегулирования процессов, связанных с хозяйственными государственными службами, предоставления субсидий и кредитов частным, а также государственным компаниям);

-социальные (для оказания помощи различным социальным слоям населения нашей страны);

-научно-исследовательские (помогают в финансировании всяческих исследований в области науки);

-кредитные (для формирования ресурсов, которые государство использует в качестве возврата задолженностей и уплаты процентов).

2) Управленческое:

-общегосударственные;

-региональные.

Обязательные отчисления, которые производят работодатели из начисленной заработной платы работника, идут в социальные страховые фонды. Именно такие организации относят к внебюджетным.

В России работает три таких внебюджетных фонда социальной направленности. Рассмотрим каждый более подробно.

ПФР – Пенсионный фонд России, который формируется благодаря: страховым взносам (от работодателей, физических лиц, индивидуальных предпринимателей и иных категорий работающих россиян); отчислениям из Госфонда занятости (в виде возмещения назначения досрочных пенсий, предназначенных для безработных россиян); взносам на добровольной основе от юридических и физических лиц и другим денежным поступлениям.

Эти деньги, накапливающиеся в этом финансовом резерве, предназначаются для выплат, в первую очередь государственных пенсий.

ФСС – Фонд социального страхования, регулярно пополняется за счет отчисления, предусмотренного законодательством нашего государства: страховых взносов (от работодателей, простых граждан, индивидуальных предпринимателей и т. д.); доходов от инвестиций некоторой части финансов фондовых средств (например, вложение их в ценные бумаги, вклады); ассигнований из государственного бюджета федерального уровня для покрытия льготных расходов (для пострадавших россиян в результате аварий или катастроф, типа чернойбыльской); сумм штрафов и т. д.

При этом их денежных средств фонда оплачиваются: пособия, официально назначенные при временной нетрудоспособности (больничные, декретные);

дополнительные выходные дни, используемые для ухода за ребенком-инвалидом; средства на оплату санаторно-курортного лечения, путевок в детские лагеря с целью оздоровления; содержание детских спортивных школ (аренда помещений, заработная плата тренерам и подобное); расходы на проведение разъяснительной работы среди местного населения.

Это специализированная структурированная организация, представляющая собой часть государственной системы, созданной специально для защиты граждан нашего государства. Федеральное законодательство предусматривает все нюансы, связанные с деятельностью этого внебюджетного фонда, и дает определенные гарантии в выплате всех предусмотренных пособий.

ФОМС – Фонд обязательного медицинского страхования, специально создан для денежного обеспечения всех проблем, касающихся медицинского обслуживания населения. Благодаря федеральным законам и нормативным актам, любой россиянин имеет возможность получить не только медицинскую помощь, но и медикаментозную. Источниками поступления денежных средств в ФОМС являются: налоговые отчисления; средства из федерального бюджета (закон «О федеральном бюджете»); различные выплаты в виде штрафных санкций, пеней, недоимок и т. д. Все денежные средства, накапливаемые здесь, предназначаются для: неработающего населения, в том числе и детей; реализации запланированных обязательных страховых мероприятий; обеспечения медикаментами определенных категорий российских граждан. Этот фонд следит за рациональным и эффективным использованием денежных вложений россиян в систему обязательного медицинского страхования.

Эти внебюджетные фонды специалисты относят к федеральной собственности, потому что они выполняют ряд задач, касающихся социальной защиты населения, его благосостояния, сохранения здоровья и оказания ряда определенных услуг. Они имеют свою отчетность, которую представляют в обязательном порядке на рассмотрение и утверждение правительством нашей страны. При этом все денежные операции контролируются специально назначенным органом – Федеральным казначейством.

Отчисления и ставки в 2020 году во внебюджетные фонды

Производить все плановые отчисления во внебюджетные государственные фонды должен только работодатель, а не сам работник. Процедура такого отчисления заключается в следующем: бухгалтер организации (компании, фирмы, предприятия) при проведении расчета зарплаты отдельно взятого рабочего, пользуясь официально утвержденными тарифными ставками, высчитывает необходимую сумму и перечисляет деньги в каждый из них.

В текущем 2020 году действуют такие тарифные ставки для работающих граждан нашего государства: Для ПФР – 22% (при зарплате больше 800 тысяч рублей – 10%), выплачивается в виде одного платежа, который не разбивается на какие-либо структурные части (как было раньше – страховую и накопительную).

Предусмотрен срок оплаты – до 15 числа каждого месяца. Для соцстраха – 2,9% (при заработной плате до 723 тысяч рублей свыше этой суммы отчисления в этот фонд не производятся), также является одной из ежемесячных выплат, со сроком до 15 числа каждого месяца. Для медицинского страхования – 5,1% (здесь федеральное законодательство ограничений не предусматривает), хотя некоторые работодатели могут воспользоваться пониженными тарифами, которые устанавливает Федеральный закон в определенных случаях.

Пониженные тарифные ставки во внебюджетные фонды

Некоторые российские ИП, пользующиеся УСН (упрощенной системой налогообложения), могут совершать обязательные выплаты во внебюджетные фонды по страховым пониженным тарифным ставкам. В эту категорию попадают такие сферы производственной деятельности: пищевая продукция; швейные и текстильные товары; изделия из дерева; готовые металлические изделия, в том числе различные виды машин и оборудование к ним; образовательные услуги; обработка вторсырья; строительство; мебельное производство; область здравоохранения и услуги, предоставляемые в этой сфере; спортивная деятельность и т. д.

С полным списком налогоплательщиков, имеющих право на пониженные тарифные ставки выплат во внебюджетные фонды, можно ознакомиться в 58-й статье Федерального закона или пройдя по ссылке <http://rabitniks.ru/wp-content/uploads/2015/12/Пониженные-тарифы.jpg>. Эти тарифы предусматривают выплату обязательных отчислений только в

Пенсионный внебюджетный фонд в виде 20% от начисленной заработной платы. А отчисления в остальные два фонда (соцстраха и медицинского страхования) не производятся вообще. Читайте также: Могут ли предприниматели работать без расчетного счета
Дополнительные отчисления в ПФР В 2020 году работает система дополнительных выплат взносов в Пенсионный бюджетный фонд, которые определяются только после оценки рабочих условий для трудящихся на каком-либо российском предприятии.

Результаты спецоценки предусматривают три типа условий труда:

-оптимальный,

-допустимый и

-вредный (самый опасный для здоровья человека).

Вариант 1.

Задача 1. Необходимо рассчитать сумму регулирующих доходов бюджета края, если известно, что:

1. Сумма расходной части бюджета края – 298 млн. руб.
2. Профицит бюджета – 2,3 млн. руб.
3. Сумма закрепленных доходов – 186,7 млн. руб.

Задача 2. Используя нормативный метод планирования, определить общую сумму расходов на питание для областного санатория:

1. Среднегодовое количество мест 1500.
2. Число дней функционирования одного места на протяжении года 330 дней.
3. Средневзвешенная норма расходов на одно место-день $P_1 = 250$ руб.

Задача 3. Госбюджетом предусмотрены средства на социальные цели в сумме 113 тыс. руб., подлежащие защите от обесценения вследствие возможной инфляции. По прогнозам в бюджетном году уровень инфляции ожидается: за первые 2 месяца 4,5% в месяц, за следующие 3 месяца – 4,2% в месяц, а за оставшиеся месяцы – 4,0% в месяц. Определить резервную сумму госбюджетных средств, необходимых для компенсации защищенных расходов вследствие инфляции.

Задача 4. На предприятии в Тамбове работает 13 человека. Средняя заработная плата на предприятии составляет 7 200 руб. Определить размер отчислений в ПФР и другие внебюджетные фонды из расчета:

- А) на одного работника за месяц в текущем году;

Б) на всех работников за месяц в текущем году;

В) на всех работников за текущий год;

Для решения задачи воспользуйтесь таблицей.

Размеры отчислений			
По условию:	ПФ - 22%	ФСС - 2,9%	ФОМС - 5,1%
А) На одного рабочего в месяц			
Б) На всех работников в месяц			
В) На всех работников за текущий год			

Вариант 2.

Задача 1. Необходимо рассчитать сумму регулирующих доходов бюджета края, если известно, что:

1. Сумма расходной части бюджета края – 364 млн. руб.
2. Дефицит бюджета – 3,8 млн. руб.
3. Сумма закрепленных доходов – 154,3 млн. руб.

Задача 2. Используя нормативный метод планирования, определить общую сумму расходов на питание для областного санатория:

1. Среднегодовое количество мест 1215.
2. Число дней функционирования одного места на протяжении года 330 дней.
3. Средневзвешенная норма расходов на одно место-день $P_1 = 240$ руб.

Задача 3. Госбюджетом предусмотрены средства на социальные цели в сумме 113 тыс. руб., подлежащие защите от обесценения вследствие возможной инфляции. По прогнозам в бюджетном году уровень инфляции ожидается: за первые 2 месяца 2,6% в месяц, за следующие 3 месяца – 3,8% в месяц, а за оставшиеся месяцы – 5,0% в месяц. Определить резервную сумму госбюджетных средств, необходимых для компенсации защищенных расходов вследствие инфляции.

Задача 4. На предприятии в Тамбове работает 11 человек. Средняя заработная плата на предприятии составляет 6 800 руб. Определить размер отчислений в ПФ и другие внебюджетные фонды из расчета:

А) на одного работника за месяц в текущем году;

Б) на всех работников за месяц в текущем году;

В) на всех работников за текущий год;

Для решения задачи воспользуйтесь таблицей.

Размеры отчислений			
По условию:	ПФ - 22%	ФСС - 2,9%	ФОМС - 5,1%

А) На одного рабочего в месяц			
Б) На всех работников в месяц			
В) На всех работников за текущий год			

Практическое занятие

Тема: Изучение разделов бизнес-плана.

Цель: приобрести практические навыки разработки бизнес плана.

Общие теоретические сведения:

Бизнес-план является основным документом в организации цивилизованной предпринимательской деятельности и реализации инвестиционных проектов. Он является развернутым технико-экономическим, организационным, коммерческим, управленческим обоснованием целесообразности того или иного вида бизнеса.

Хотя для малых предприятий может разрабатываться только один бизнес-план, для большинства предприятий бизнес-план - только один из планов их производственно-хозяйственной и сбытовой деятельности. Бизнес-план - план производственно-хозяйственной и сбытовой деятельности предприятия, занимающий промежуточное положение между стратегическим планом предприятия и его годовым планом маркетинга. Бизнес-план представляет собой документ, содержащий обоснование действий, которые необходимо осуществить для реализации какого-либо коммерческого проекта или создания нового предприятия.

Разработка бизнес-плана позволяет получить ответы на следующие вопросы:

- как начать дело;
- как эффективно организовать производство;
- когда будут получены первые доходы;
- как скоро можно будет расплатиться с кредиторами;
- как уменьшить возможный риск

В теории и практике нет жестко регламентированной структуры бизнес-плана: она может быть различной в зависимости от выполняемой функции - одна для начинающего предпринимателя и другая для действующего предприятия.

Обычно бизнес-план состоит из следующих разделов:

1. резюме (введение)
2. общее описание фирмы ;
3. продукция и услуги;
4. маркетинг-план;
5. производственный план;
6. управление и организация;
7. капитал и юридическая форма фирмы;
8. финансовый план.

Фактически *резюме* является сокращенной версией плана, это своего рода уведомление о намерениях. После прочтения резюме рецензент должен иметь относительно ясное понимание того, что будет представлено в более детальной форме в остальной части плана. **Резюме следует писать после завершения работы над планом.** Резюме должно возбуждать немедленный интерес у рецензента. Интерес должны вызывать концепция, норма прибыли или просто стиль изложения.

Объем *описания компании* не должен превышать несколько страниц. Раздел лучше начинать с анализа текущего состояния отрасли, в которой функционирует предприятие;

показать тенденции развития отрасли. Необходимо показать, какое место в отрасли занимает предприятие, и приступить к его описанию.

Здесь можно кратко рассказать об истории развития предприятия (дать основания компании, ее основные успехи или достижения). Краткие сведения о предприятии должны, как правило, включать следующее:

1. общие сведения: расположение предприятия, занимаемая площадь; количество зданий и цехов (собственный или арендованный), выгодность расположения, количество работников;
2. характеристика основных фондов предприятия: состояние, износ оборудования, оценка стоимости оборудования, стоимость арендованного оборудования, стоимость неустановленного оборудования;
3. является ли компания производственной, торговой или действует в сфере услуг; что и как она намерена предоставлять своим клиентам;
4. в каких географических пределах она планирует развивать свой бизнес;
5. имеет ли компания разработанный ассортимент товаров; как ведет маркетинг своих продуктов и стремится расширить масштабы деятельности.

Очень важно внятно сформулировать цели бизнеса. Возможно, компания стремится выйти на определенный объем продаж или в определенные географические регионы.

Задачей раздела «*Продукция и услуги*» является описание в наиболее сжатой форме характеристик товаров и услуг, предлагаемые данным бизнесом. Поскольку предприниматель, вероятно, намного лучше разбирается в избранной области, нежели инвестор, важно, чтобы характеристики и привлекательные черты продуктов и услуг были описаны в простой и ясной форме.

В этот раздел обычно включается следующая информация.

1. Физическое описание. Описание физических характеристик продукции. Фотография, рисунок продукта или рекламный проспект. При описании услуг лучше применять диаграммы.
2. Использование и привлекательность товара. Дав точное описание продукции или услуг, предприниматель должен особо остановиться на возможности их использования и на привлекательных сторонах. Подчеркнуть уникальность товара.
3. Разработка и развитие. Важно уделить особое внимание разработке продукции или услуги, в том числе вопросу о том, как шло развитие этого процесса вплоть до настоящего момента и как оно видится в будущем. Полезно прокомментировать готовность продукции или услуг к выходу на рынок, поскольку это поможет оценить жизнеспособность предприятия.

В *плане маркетинга* говорится о характере намеченного бизнеса и способах, благодаря которым можно рассчитывать на успех. Цель раздела – разъяснить, как предполагаемый бизнес намеревается воздействовать на рынок и реагировать на складывающуюся, на нем обстановку, чтобы обеспечить сбыт товара.

Как документ для внутреннего планирования, бизнес-плана должен быть подробным планом производственной деятельности. Цель *производственного плана* – доказать потенциальным инвесторам, что экономический потенциал предприятия способен обеспечить производственную программу, предусмотренную бизнес-планом.

Основные вопросы, на которые нужно ответить в этом разделе бизнес-плана:

1. Изготовление продукции. Когда речь идет о производстве, важно рассмотреть процесс производства продукции. Обычно предусматривается описание зданий, оборудования, потребностей в сырье и трудовых ресурсах, технологических процессов, сборочных линий и робототехники, а также возможностей бизнеса, в частности производственные мощности и программы контроля качества. Целесообразно привести технологические схемы производства основных видов продукции, характеристики оборудования.
2. Обслуживание и сервис. В плане может быть рассмотрен уровень сервиса, который компания обеспечивает после того, как потребитель приобретет товар или услугу.
3. Внешние воздействия. Следует рассмотреть такие факторы:

- производственные ресурсы. Способ работы компании зависит от цен и наличия производственных ресурсов, таких как труд и сырье. Такие ресурсы подвержены внешним воздействиям;
- изменения в технологии;
- клиенты. Предпринимателю следует считаться с влиянием, исходящим от клиентуры;

4. Меры по правовой защите. К ним относятся патенты, товарные знаки.

В разделе *управление* должны быть рассмотрены следующие вопросы:

- менеджеры и организаторы. В разделе представлены краткие сведения, отражающие уровень квалификации и профессиональные достижения каждого из членов команды.

- организационная структура. В этом подразделе нужно показать, прежде всего, управленческую структуру. Краткое количество отделов, цехов их основные функции.

- кадровая политика и стратегия. В разделе представлены вопросы: пакет льгот; премии; планы стимулирования; процедура найма рабочих.

Рассматривая капитал и юридическую форму компании, предприниматель сообщает, какая юридическая форма будет выбрана и как будет капитализировано предприятие:

- структура компании, юридическая форма и способы финансового участия;
- требования в отношении капитала. Источники средств, имеющихся в настоящее время, а также тех, к которым предполагается прибегнуть в будущем.

Цель *финансового раздела* бизнес-план – обобщение материалов предыдущих разделов и представление их в стоимостном выражении. Следует подчеркнуть важность и достоверность представляемых данных. Во многих отношениях финансовый план – наиболее гибкая по форме часть бизнес-плана.

Финансовый план содержит следующие основные моменты:

- сводный прогноз доходов и расходов. Задача этого подраздела – показать, как будет формироваться, и изменяться прибыль;

- отчет о денежных потоках – отражает сведения о денежных поступлениях и выплатах: поступление выручки от продаж, фактическая оплата затрат предприятия и проч.;

- баланс активов и пассивов предприятия, финансовые коэффициенты и статистические показатели.

В бизнес-плане необходимо рассчитать:

- себестоимость продукции;
- расход материала на 1 месяц работы;
- количество изделий выпускаемые за 1 месяц работы;
- прибыль предприятия и рентабельность его.

Разделы бизнес-плана

Важным документом, предваряющим начало деятельности предприятия, служит предпринимательский бизнес-план. Его структура и содержание строго не регламентированы. По нашему мнению, наиболее предпочтительным можно считать бизнес-план, включающий семь разделов.

Раздел 1 — «Цели и задачи предпринимательской сделки» — является центральным в бизнес-плане.

Главная цель предпринимательского бизнеса — получение прибыли. Планируя намеченную сделку, следует прежде всего определить, на какую сумму прибыли можно рассчитывать, и убедиться в том, что проект вообще способен принести желаемую прибыль. Важно при этом, как и вообще при формировании бизнес-плана, учесть фактор времени. Другими словами, наряду с величиной ожидаемой прибыли необходимо знать, как она распределится во времени, не окажется ли прибыль слишком запоздалой с учетом

потребности предпринимателя в денежных средствах и воздействия инфляции, умаляющей значение абсолютного прироста денег.

При первоначальной оценке целесообразности предпринимательского проекта необходимо также учесть, что сумма получаемой прибыли должна быть существенно выше той, которую мог бы получить предприниматель, помещая затрачиваемые денежные средства на то же время в Сберегательный банк. Иначе просто есть смысл свести дело к этой простейшей финансовой сделке.

Наряду с главной, определяющей целью в поле зрения составителей бизнес-плана должны находиться и другие цели и задачи: социальные, повышение статуса предпринимателя, специальные цели и задачи; особые задачи предпринимательства, в частности благотворительность.

Раздел 2 — «Обобщенное резюме, основные параметры и показатели бизнес-плана» — является сводным и представляет

собой основные идеи и содержание плана в миниатюре. Он создается и уточняется по мере проработки плана, а завершается лишь после составления бизнес-плана в целом.

В сводном разделе представлены: генеральная цель проекта (сделки); краткая характеристика предпринимательского продукта, конечного результата намечаемого плана и их отличительные особенности; пути и способы достижения поставленных целей; сроки осуществления проекта (сделки); затраты, связанные с его реализацией; ожидаемая эффективность и результативность; область использования результатов.

Показатели обобщенного резюме: общие сводные показатели (объемы производства и реализации продукции и услуг, выручка, собственные и заемные средства, прибыль, рентабельность); специальные показатели (качество реализуемых товаров и услуг, их отличительные свойства, приспособленность к особым вкусам и запросам потребителя, срок окупаемости вложений, низкая степень риска, гарантированность получения планируемого результата).

В разделе 3 — «Характеристики продуктов, товаров, услуг, предоставляемых предпринимателем потребителю» — должны быть зафиксированы: наглядные данные, позволяющие с требуемой полнотой «осознать» предпринимательский продукт (опытный образец), или его характеристики (описания, модели, фотографии, сведения о круге потребителей предпринимательского товара и потребностей, которые он будет удовлетворять, — прогноз платежеспособного

спроса на товар); данные о регионах, группах населения, организациях, которые предпочтительно исходя из анализа и прогноза станут покупателями и потребителями товара; данные о динамике ожидаемого потребления товара по временным периодам с учетом факторов, влияющих на изменение потребностей в данном товаре; прогноз цен, по которым предполагается реализовать продукт предпринимательской деятельности.

Раздел 4 — «Анализ и оценка конъюнктуры рынка сбыта, спроса, объемов продаж» — непосредственное продолжение изучения потребностей и прогнозирования цен. Он предопределяет объемы производства и продаж товаров по временным периодам реализации предпринимательского проекта.

Исследование, анализ, оценка рынка в процессе подготовки бизнес-плана опираются, с одной стороны, на предположения, т.е. носят прогностический характер, а с другой — на предварительную договоренность с потенциальным покупателем или с торговыми, сбытовыми организациями.

Разные ситуации возникают в зависимости от размеров и сроков проектов. В случае краткосрочных мелких проектов можно с высокой степенью достоверности установить круг покупателей, потребителей предпринимательского продукта, что позволяет сделать вывод об объемах продаж.

При долговременных крупных предпринимательских проектах возникает более сложная ситуация — определение изменения спроса на предпринимательский товар, его продажи, потребления будет проходить при составлении бизнес-плана на основе предположений, оценок, расчетов и прогнозов.

Наряду с расчетно-аналитической оценкой рынка сбыта бизнес-план должен предусматривать способы активизации рынка посредством маркетинговой и других видов деятельности.

При разработке раздела 4 необходимо также учитывать наличие других предпринимателей, знать конкурентов, их возможности, способности и ценовую политику. С этой целью работа над бизнес-планом должна включать корректировку прогнозируемого объема продаж с учетом конкуренции.

Раздел 5 — «План (программа) действий и организационные меры» — его содержание во многом зависит от вида предпринимательской деятельности (производственная, коммерческая, финансовая). Программа предпринимательских действий обычно включает: а) маркетинговые усилия (реклама, определение рынка сбыта, контакты с потребителем, учет его запросов); б) осуществление производства продукции (в случае производственного предпринимательства); в) закупку, хранение, транспортировку, реализацию товаров (в особенности применительно к коммерческому предпринимательству); г) обслуживание покупателя в процессе продажи товара и после продажи.

Организационные меры составляют неотъемлемую часть программы действий и включают: способы управления реализацией бизнес-плана; организационные структуры управления проектом; методы координации действий исполнителей, а также меры по установлению специальных форм оплаты труда, стимулирования, подбора и подготовки кадров, учета, контроля и др.

Раздел 6 — «Ресурсное обеспечение сделки» — содержит сведения о видах и объемах ресурсов, необходимых для осуществления

предпринимательского проекта, об источниках и способах получения ресурсов.

Ресурсное обеспечение охватывает: материальные ресурсы (материалы, полуфабрикаты, сырье, энергия, здания, оборудование и др.); трудовые, финансовые (текущие денежные средства, капиталовложения, кредиты, ценные бумаги); информационные ресурсы (статистическая, научно-техническая информация).

Раздел 7 — «Эффективность сделки» — является завершающим разделом бизнес-плана. В нем приводится сводная характеристика эффективности предпринимательской сделки. В числе сводных показателей эффективности основными являются показатели прибыли и рентабельности сделки. Кроме того, учитывается социальная и научно-техническая эффективность (получение новых научных результатов). Здесь целесообразно проанализировать долговременные последствия предпринимательской сделки.

2. Расчет основных показателей бизнес-плана

Первичными документами, по данным которых составляется финансовый план, являются план продаж, план затрат на основные средства, план производства, план затрат на материалы, заработную плату, план затрат на производство (калькуляция себестоимости

продукции смета затрат). Данные документы рассчитываются по формам Приложений 1-7 на основе данных предприятия, «созданного» студентами.

Раздел «Финансовый план» обобщает материалы предыдущих разделов и представляет их в стоимостном выражении. При этом разрабатываются:

- прогноз объемов реализации;
- таблица доходов и расходов;
- таблица денежных поступлений и платежей.

Прогноз объемов реализации призван дать представление о той части рынка, которую Вы предполагаете охватить своей продукцией. Обычно принято составлять такой прогноз на 3 года вперед, причем для первого года данные приводятся помесечно, для второго года – поквартально, для третьего года – в виде общей суммы продаж за 12 месяцев.

Таблица доходов и затрат составляется помесечно и в целом на год. Она позволяет определить плановую прибыль предприятия.

Таблица денежных поступлений и платежей – это документ, позволяющий оценить, сколько денег нужно вложить в проект в разбивке по времени.

Главная его задача – проверить синхронность поступления и расходования денежных средств предприятия.

Раздел 2. Основы менеджмента

Контрольные вопросы **Раздел 3 Основы менеджмента**

Контрольные вопросы:

1. Понятие менеджмент
2. История развития менеджмента в России
3. Функции менеджмента
4. Понятие цели и миссии предприятия.
5. Дайте понятие функции координации
6. Дайте понятие функции мотивации
7. Контроль, виды контроля
8. Что такое потребность их виды, расскажите на примере пирамиды Маслоу.
9. В чем сущность концепции современного менеджмента
10. Дайте понятие конфликт и какие они бывают.
11. Перечислите позитивные функции конфликта
12. Что такое стресс и причины его возникновения.
13. Дайте понятие делового общения.
14. В чем отличие вербального от невербального общения.
15. Перечислите основные формы общения.

Практические занятия 13.

Тема: «Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» **Цель работы:** проведение деловой игры

Деловая игра «Мозговой штурм»- способ генерации новых идей

Деловая игра "Мозговой штурм" - продуктивный способ выдвижения новых идей.

Подчас довольно сложная проблема, не поддавшаяся решению традиционными способами, неожиданно получала оригинальное решение методом "мозгового штурма". Этот метод развивает мыслительные процессы, способность абстрагироваться от объективных условий и существующих ограничений, умение сосредоточиться на какой-либо узкой актуальной цели и т.д.

Порядок проведения деловой игры

1. Постановка проблемы.

Обоснование задачи для поиска решения. Определение условий коллективной работы, выдача студентам правил поиска решения и поведения в процессе "мозговой атаки". Формирование нескольких рабочих групп по 3-5 человек и экспертной группы, обязанностью которой будут разработка критериев, оценка и отбор наилучших идей. Время -10 мин.

2. Разминка.

Упражнения в быстром поиске ответов на поставленные вопросы. Задача этого этапа -помочь студентам максимально освободиться от воздействия психологических барьеров (неловкости, стеснительности, замкнутости, скованности и т.п.). Время -15-20 мин.

3. "Мозговая атака" - поставленной проблемы.

Предварительно еще раз уточняется задача, напоминаются правила поведения в ходе игры. Генерирование идей начинается по сигналу преподавателя одновременно во всех студенческих рабочих группах. К каждой группе прикрепляется эксперт из числа студентов, задача которого фиксировать на бумаге выдвигаемые идеи. Время -10-15 мин.

4. Оценка и подбор наилучших идей.

Пока эксперты на основе избранных критериев отбирают идеи, рабочие группы отдыхают. Время -10-15 мин.

5. Сообщение о результатах "мозговой атаки".

Обсуждение итогов работы, оценка наилучших идей, их обоснование и публичная защита. Принятие коллективного решения.

Сценарий деловой игры

- 1. Во время игры нет ни начальников, ни подчиненных, ни новичков, ни ветеранов, есть ведущий и участники; никто не может претендовать на особую роль или привилегии; преимущества не дает даже авторство блестящих идей.
- 2. Участник игры должен стремиться не к демонстрации своих познаний и квалификации, а к решению выдвинутой проблемы.
- 3. "Мозговой штурм" требует полного раскрепощения мысли и свободы для выступления; чем неожиданней и необычней идея, тем больше оснований рассчитывать на ее успех.
- 4. Как бы фантастична и невероятна ни была идея, выдвинутая кем-либо из участников игры, она должна быть встречена с одобрением.

- 5. Категорически запрещены взаимные критические замечания и промежуточные оценки - они мешают построению и формированию новых идей.
- 6. Следует воздерживаться от перешептываний, переглядываний, жестов, которые могут быть неверно истолкованы другими участниками игры.
- 7. "Мозговая атака" не терпит шаблонного мышления; полное освобождение от плена стереотипов, стандартов и традиций - важнейшее условие успешного творческого поиска.
- 8. Если не хотите обречь поиск на неудачу, избегайте мысли, что обсуждаемая проблема может быть решена только известными способами.
- 9. Не допускайте суждения, будто данная проблема вообще не разрешима. Теоретически таких положений в практике не существует.
- 10. Попробуйте с самого начала убедить себя, что положительное разрешение данной проблемы имеет для вас чрезвычайно важное значение.
- 11. Чем больше выдвинуто предложений, тем больше вероятность появления новой и ценной идеи.
- 12. В ходе игры допускаются и приветствуются дополнения и усовершенствования идей, предложенных вами или другими участниками "мозговой атаки".
- 13. Разрешается задавать вопросы коллегам с целью уточнения и развития их идей; вопрос не должен содержать в себе оценки или вашего отношения к идее.
- 14. Тщательно, но корректно формулируйте свои мысли, не огорчайтесь, если вас не поймут, сделайте попытку еще раз изложить идею.
- 15. Не ждите одобрений или осуждений вашего предложения со стороны коллег, лучше подумайте, как его можно усовершенствовать.
- 16. Не обращайтесь к руководителю "мозговой атаки" за поддержкой - до окончания игры он не имеет права на публичную оценку.
- 17. Если проблема в целом не поддается решению, попробуйте расчленить ее на составные элементы и поразмыслите над каждым из них в отдельности.
- 18. Используйте способ комбинирования приемов, решений, подсчетов, оценок; попытайтесь струировать некоторую систему из казалось бы чуждых друг другу частей.
- 19. Осмысливая выдвинутую для решения проблему, можно попытаться сделать все наоборот; ставить задачу, обратную данной, изменить последовательность действий, операций, расположение деталей т.д.
- 20. Попробуйте для решения данной проблемы использовать известные вам способы и приемы, применение которых в других ситуациях дает положительные результаты.
- 21. Оценка и решение поставленной задачи не обязательно могут быть найдены только в фирме, попытайтесь вспомнить интересные неожиданные разрешения сходных проблем в других деятельности.
- 22. Не стесняйтесь произвольно менять параметры в поставленной проблеме: уменьшать или увеличивать стоимость, сроки, размеры, расстояния и т.д. Если идея решения будет найдена, ее можно доработать до уровня установленных фирмой границ.
- 23. В процессе "мозговой атаки" меньше обращайтесь внимание на возможные последствия, думайте о том, насколько ваше предложение может быть существенным для фирмы, в которой вы работаете.

• 24. Помните: оптимизм и уверенность удешевят умственную и психическую энергию человека

• 25. За пять минут до начала игры попытайтесь ответить на следующие вопросы:

- • заслуживает данная проблема моего внимания?
- • что дает ее решение?
- • кому и для чего это нужно?
- • что произойдет, если ничего не менять?
- • что случится, если я не выдвину ни одной идеи?

Примерные ситуации для проведения "мозгового штурма" Задание 1.

Предложите несколько идей, которые вы реализуете, если вас назначат директором службы экономической безопасности фирмы (начальником финансово-экономической службы).

Задание 2.

Действительно ли мужчины способнее женщин в управленческой деятельности? нет, объясните, почему возникло такое мнение. (Приведите максимум примеров.)

Задание 3.

Если нарушитель технологической дисциплины фирмы по производству продукции, ведение которого осуждается в трудовом коллективе, поднялся бы и демонстративно вышел из помещения то какие действия вы предприняли бы и к чему бы они привели?

Задание 4.

Какие идеи вы предложили бы для того, чтобы сократить число бракованной продукции выпускаемой фирмой?

Задание 5.

Какое применение можно найти для женской пудреницы? (Дайте максимум идей.)

Время на выполнение каждого задания - 5 мин.

Таким образом, в ходе проведения данной деловой игры у студентов развивает мыслительные процессы, способность абстрагироваться от объективных условий и существующих ограничений, умение сосредоточиться на какой-либо узкой актуальной цели и т.д.

Создание видеоролика по заданной проблеме

Студенты 2-го курса получили задание, продемонстрировать видеоролик по насущной проблеме в современном мире.

Студенты обозначили тему «Влияние оплаты труда как мотивация и стимулирование высококвалифицированных специалистов на предприятиях» и предоставили видеоролик.

Основное содержание видеоролика

В настоящее время роль мотивации работника является актуальной проблемой.

Выделяют следующие основные формы стимулирования работников предприятия:

- 1. заработная плата,
- 2. социальные выплаты
- 3. нематериальные (не денежные) льготы и привилегии персоналу, в том числе предоставление права на скользящий, гибкий график работы, предоставление отгулов, увеличение продолжительности оплачиваемых отпусков за определенные достижения и успехи в работе.
- 4. дивиденды по акциям фирмы (участие в акционерном капитале предприятия) и участие в прибылях.

- 5. мероприятия, повышающие содержательность труда, самостоятельность, и ответственность работника, стимулирующие его квалификационный рост.
- 6. создание благоприятной социальной атмосферы, устранение статусных, административных, психологических барьеров между отдельными группами работников, развитие доверия и взаимопонимания внутри коллектива.
- 7. продвижение работников по службе, планирование их карьеры, оплата обучения и повышения квалификации.

Современные теории мотивации в значительной степени основаны на результатах психологических исследований и направлены в первую очередь на определение перечня и структуры потребностей людей. Потребности рассматриваются в данном контексте осознанное отсутствие чего-либо, вызывающее побуждение к действию и разделяются на первичные (врожденные) и вторичные (образующиеся в ходе приобретения определенного жизненного опыта). Одна из наиболее распространенных классификаций потребностей - иерархия потребностей по А. Маслоу:

- 1. потребность самовыражения - это потребность полностью развить свой творческий потенциал относительно работы, воспитания и образования детей.
- 2. потребность в уважении - потребность в престиже, славе, самоуважении.
- 3. социальные потребности.
- 4. потребность в безопасности (в защите, порядке).
- 5. физиологические потребности (пища, тепло, жилье).

Основными формами стимулирования труда работников на предприятии являются: материальные поощрения, в числе которых заработная плата, премии, дополнительная заработная плата, надбавки, доплаты, скидки за услуги, предоставление дополнительных прав, льготы и т. п.;

материальное наказание снижением, лишением премий, понижением размера заработной платы, штрафами, частичным, полным или повышенным размером возмещения ущерба, нанесенного предприятию, и т. д.;

моральное поощрение работников путем выражения благодарности, награждения знаками отличия, выдвижения на новые, престижные должности на работе, в том числе в неформальных группах вне работы (кружках, творческих, общественных объединениях), предоставление дополнительных прав (свободный режим работы), привлечение к управлению предприятием и т. п.;

моральное наказание за упущения и недостатки в работе путем вынесения замечания, выговора, лишения льгот и преимуществ, снятие с престижных должностей, лишение почетных званий и крайняя мера — увольнение с работы.

Таким образом, студенты смогли продемонстрировать способности к выявлению и выделению проблемы.

Практическое занятие

Тема: Деловая игра «Полет на луну».

Цель работы: более глубокое усвоение вопроса об эффективности индивидуальной и групповой деятельности применительно к комплексным,

многосоставным решениям; сравнить результаты решений, принимаемых индивидуально и группой; определить уровень развития группы, перед которой ставится задача; выработать некоторые навыки группового взаимодействия при принятии решений.

Оснащение: практикумы, карандаши; листы для индивидуальной работы; листы для групповой работы — один для каждой группы ;листы с ответами и обоснованием решений.; контрольные листы для подсчета баллов.

Как рассадить участников: они должны сидеть за квадратным или круглым столом. В случае прямоугольного стола люди, сидящие на концах, занимают контролируемую позицию.

Размер группы: от шести до двенадцати участников, несколько групп могут выполнять упражнение одновременно. Необходимое время: около одного часа.

Этапы выполнения работы:

1. Каждому участнику дается лист индивидуальной работы и 15 минут на выполнение упражнения.
2. Каждой группе дается один лист групповой работы. Причем
 - а) участникам не разрешается менять что-либо в листах индивидуальной работы в результате группового решения;
 - б) каждый член группы должен записать результаты группового решения, принятого методом консенсуса, в свой лист;
 - в) участникам дается 30 минут на заполнение листа групповой работы.
3. Каждому участнику раздается контрольный лист для подсчета баллов. На эту операцию отводится от 7 до 10 минут. Участники
 - а) подсчитывают индивидуальные баллы;
 - б) передают свои листы с вычисленными баллами человеку, ведущему групповой протокол, для подсчета среднего индивидуального балла. Причем
 - в) этот же человек подсчитывает групповой балл.
4. Группа сравнивает средний индивидуальный балл с групповым и обсуждает смысл упражнения. На этот шаг отводится от 7 до 10 минут.
5. Результаты выписываются на плакате или доске по образцу, приведенному ниже, и ведущий направляет дискуссию на обсуждение вопроса о значении и путях нахождения в ходе переговоров консенсуса, способного обеспечить при принятии решения учет наиболее убедительной аргументации со стороны любых членов группы.

	Группа 1	Группа 2	Группа 3
--	----------	----------	----------

Количество баллов, полученное в результате решения, принятого методом консенсуса			
Средний балл (среднее арифметическое индивидуальных баллов)			
Размах индивидуальных баллов (максимальный и минимальный)			

Лист для индивидуальной работы участника упражнения

«Полет на Луну»

Инструкция: вы — член экипажа космического корабля, который, согласно первоначальному плану, должен был встретиться с ранее посланным кораблем на светлой стороне Луны. Однако в результате механических затруднений вашему кораблю пришлось прилуниться в 200 милях (примерно 370 км) от места назначения. Во время посадки многое оборудование на борту пострадало и, поскольку ваша жизнь зависит от того, попадете вы или нет на корабль, который вас ждет, необходимо выбрать принципиально важные вещи для похода на 200 миль. Ниже приведены 15 предметов, которые не были повреждены после посадки. Ваша задача состоит в том, чтобы проранжировать их в порядке важности для того, чтобы ваш экипаж смог добраться до места встречи. (1 — приписывается наиболее значимому предмету, 2 — второму по степени важности и т.д., до 15 для наименее важного предмета). У вас есть 15 минут для этого этапа упражнения.

Список предметов:

Коробок спичек
 Пищевой концентрат
 50 футов (1 фут — 0,3 м) капроновой веревки
 Парашютный шелк
 Портативный нагреватель
 2 револьвера 45-го калибра
 Одна упаковка сухого молока
 Два 100-литровых баллона с кислородом
 Звездная карта
 Надувной плот
 Компас магнитный
 5 галлонов (примерно 19 л) воды
 Сигнальные ракеты
 Аптечка первой помощи с иглами для инъекции
 Радио приемник-передатчик на солнечных батарейках.

Лист для групповой работы участников упражнения

«Полет на Луну»

Инструкция: это упражнение на групповое принятие решений. Ваша группа должна принять решение методом консенсуса. Это означает, что со степенью предполагаемой важности каждого из 15 предметов, необходимых для выживания, должны согласиться все члены группы перед тем, как это станет частью группового решения. Консенсуса достичь нелегко. Следовательно, не любой вариант ранжирования вызовет всеобщее одобрение. Постарайтесь, работая как единая группа, определять и принимать каждый номер лишь при условии, что все члены группы хотя бы частично с ним согласны. Ниже приводится некоторое руководство по достижению консенсуса:

1. Избегайте споров, в которых стараетесь доказать правоту собственных суждений. Подходите к задаче с позиций логики.

2. Избегайте изменения своего мнения только для того, чтобы прийти к соглашению и не допустить конфликта. Поддерживайте только те решения, с которыми вы можете согласиться, хотя бы отчасти. Избегайте таких конфликтов методом разрешения спорных вопросов, как-то: голосование, усреднение или торг при принятии коллективного решения.

3. Принимайте разницу в мнениях как нечто полезное, а не как помеху для принятия решения.

Список предметов:

Коробок спичек
Пищевой концентрат
50 футов (1 фуг - 0,3 м) капроновой веревки
Парашютный шелк
Портативный нагреватель
2 револьвера 45-го калибра
Одна упаковка сухого молока
Два 100-литровых баллона с кислородом
Звездная карта
Надувной плот
5 галлонов (примерно 19 л) воды
Аптечка первой помощи с иглами для инъекций
Радиоприемник-передатчик на солнечных батареях.

Контрольный лист для подсчета баллов в «Полет на Луну»

Наименование предмета	Правильный ответ	объяснение
Коробок спичек	15	На Луне нет кислорода
портативный нагреватель	13	На светлой стороне Луны жарко
Одна упаковка сухого молока	12	Нужна вода, а ее мало
2 револьвера 45 калибра	11	Для использования силы толчка

Надувной плот	9	Представляет некоторую ценность как укрытие или для того, чтобы что-то нести
парашютный шелк	8	Чтобы что-то нести
Пищевой концентрат	4	Можно некоторое время прожить без воды
Звездная карта (карта лунного созвездия)	3	Нужна для навигации
Радиоприемник-передатчик солнечных батарей	5	Для коммуникаций
Аптечка первой помощи иглами для инъекций	7	Аптечка первой помощи может понадобиться, но иглы бесполезны
5 галлонов (примерно 19 л) воды	2	Без этого долго не прожить
50 футов капроновой веревки	6	Может пригодиться для похода по неровной местности
Два 100-литровых баллона с кислородом	1	Луне нет воздуха
Компас магнитный	14	магнитное поле Луны отличается от магнитного поля Земли
Сигнальные ракеты	10	нет кислорода, можно использовать лишь для силы толчка

--	--	--

Лист инструкций для подсчета баллов в упражнении «Полет на Луну»

Человек, ведущий групповой протокол, отвечает за правильный подсчет баллов, контролирует этот процесс. Участники должны:

1. Подсчитать абсолютную разницу в баллах между своими ответами и правильными ответами.
2. Просуммировать все разницы в индивидуальном задании.
3. Вычислить средний балл, для чего сложить все индивидуальные баллы и разделить на число человек в группе.
4. Подсчитать абсолютную разницу в баллах между групповыми ответами и правильными ответами.
5. Просуммировать все разницы в групповом задании.
6. Сравнить индивидуальный и групповой счет и попытаться объяснить, почему некоторые из наиболее правильных индивидуальных ответов не были учтены в групповых ответах (если это имело место).
7. Выявить трех победителей в индивидуальном соревновании.

Оцените результаты по рейтингу:

- 0—20 баллов — отлично;
- 21—30 баллов — хорошо;
- 31—40 баллов - посредственно;
- 41—50 баллов — удовлетворительно;
- 51 и более баллов — плохо.

Практическое занятие

Тема: Изучение методов расчета и анализа производительности труда.

Расчет показателей движения кадров»

Цель: Изучить методы расчета и анализа производительности труда.

Научиться расчёту показателей движения кадров.

Теоретические вопросы:

1. Что такое производительность труда.
2. Показатели эффективности труда.
3. Дайте понятие явочная численность
4. Дайте понятие норма труда.
5. Дайте понятие трудовые ресурсы
6. Кто входит в состав экономически активного населения.

Практическое задание

Задача

На предприятии среднесписочная численность промышленно-производственного персонала за год составила 900 чел. В течение года уволилось по собственному желанию 40 чел., уволено за нарушение трудовой дисциплины 10 чел., ушли на пенсию 7 чел., призваны в вооруженные силы 15 чел.

Решение задачи:

Движение трудовых ресурсов возникает под влиянием ряда факторов и характеризуется показателем оборота кадров по выбытию (Кв), т.е. отношением числа уволенных (Чув) к среднесписочной численности за определенный период времени (Чср):

$$Кв = Чув / Чср,$$

где Чув – численность уволенных работников, чел.;

Чср – среднесписочная численность персонала, чел.

$$Кв = (40 + 10 + 7 + 15) / 900 = 0,080 \text{ (8,0\%)}$$

Текучесть кадров приводит к снижению производительности, потери времени и средств (на трудоустройство, переобучение, адаптацию к новому месту работы).

Коэффициент текучести кадров определяется по формуле:

$$Ктек = Чув(тек) / Чср,$$

где Чув(тек) – численность уволенных работников по причинам текучести (из-за нарушения трудовой дисциплины, по собственному желанию и пр.).

$$Ктек = (40 + 10) / 900 = 0,056 \text{ (5,6\%)}$$

Таким образом, всего на предприятии уволилось 8,0% от среднесписочной численности работников, а том числе 5,6% работников уволилось по причинам, связанным с текучестью кадров.

Задача 1

На предприятии среднесписочная численность работников составила за год составила 500 чел.

В течение года уволилось по собственному желанию 40 чел.,

уволено за нарушение трудовой дисциплины 5 чел., ушли на пенсию 7 чел.,

призваны в вооруженные силы 15 чел.

Определите: 1) коэффициент выбытия (%);

2) коэффициент текучести кадров (%).

Задача2

Среднесписочная численность работников предприятия за год составила 600 чел. В течение года уволилось по собственному желанию 37 чел., уволено за нарушение трудовой дисциплины 5 чел., ушли на пенсию 11 чел., поступили в учебные заведения и призваны в Вооруженные Силы 13 чел., переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 30 чел.

Определите: 1) коэффициент выбытия (%);
2) коэффициент текучести кадров (%).

Практические занятия

Тема: Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»

Цель работы : участие в деловой игре, развитие внутренней готовности работать в постоянно изменяющейся среде.

Результаты игры:

- Развить собственную «антихрупкость», то есть способность совершенствоваться в случайной, хаотичной, стрессовой среде
- Понять принципы и правила работы в изменяющейся среде, а именно:
 - взаимодействие в команде важнее процессов и инструментов,
 - результат важнее документации и формальных правил
 - диалог с заказчиком (внутренним клиентом) важнее согласования условий контракта,
- гибкость важнее следования первоначальному плану
- Научиться управлять собой и командной работой в меняющихся условиях
- Преодолеть личное сопротивление изменениям
- Понять, как использовать ресурсы команды при работе с изменениями

Сценарий деловой игры

Сюжет:

Все участники тренинга делятся на команды. Какие отделы или предприятия представляют команды зависит от реальной работы участников (все это до тренинга решается на этапе подготовительной работы). Каждой команде даётся простое задание – построить определенную фигуру из конструктора, даётся время на обсуждение стратегии. Все предсказуемо и просто.

А дальше начинается череда изменений, с которыми каждая команда должна как-то справиться.

Цель команд: выполнить проектное задание, адаптированное ко всем изменениям.

Изменения, с которыми сталкивается команда:

! Конструктор — не то что представлялось! (не типичное лего, а шарики с колючками).

! Появляются новые тренды – изменения, влияющие на всех.

! Изменения от руководителя – влияют на определенный участок работы.

! Изменения в коллективе — влияют на всю команду.

! Обратная связь от коллег – влияет на выполнение задания.

! ЧП на предприятии – влияют на всех.

! !Изменения от заказчика-вливают на всех.

! !Внешние мелкие помехи- неожиданное внешнее обстоятельство, влияющее на выполнение задание.

После всех препятствий участники презентуют полученный результат, получают обратную связь от команды «**Контроль качества**» и подводят итоги по теме «Как работать с изменениями». После презентации итогов от команд тренер приводит все в общий знаменатель, прорабатывает важные моменты.

Раздел 4 Основы маркетинга

1. Дайте понятие маркетинг.
2. Назовите основные комплексные функции маркетинга.
3. Что представляет собой производственная функция.
4. Каково основное содержание функции управления
5. Какие подразделения входят в состав службы маркетинга.
6. Из каких элементов состоит комплекс маркетинга.
7. Какие показатели характеризуют товарный ассортимент.
8. Ахарктеризуйте каналы сбыта в системе распределения.
9. Понятие жизненный цикл товара.
10. Опешите стадию роста жизненного цикла товара.
10. Каковы составляющие коммуникационной политики предприятия.
11. Понятие реклама, составляющие рекламу.
12. Каковы цели рекламы.
13. Понятие продвижение товара на рынке.
14. Перичислите цели продвижения товара.
15. В чем смысл прямых продаж.

Практическое занятие:

Тема: Определение жизненного цикла товара

Цель работы: самостоятельно научиться определять жизненный цикл продукции и услуг предприятий питания»

Задание 1. Изобразить на графике жизненный цикл собственной продукции предприятия питания. Укажите мероприятия, направленные на поддержку жизненного цикла продукта. Охарактеризуйте фазы жизненного цикла.

Задание 2. В течение года предприятие производило и реализовывало «Роллы»:

- январь – февраль – производилось исследование и разработка продукта, и определялась нужда потребителя в продукте. Оптовая партия за этот период составила 100 порций. Убыток от продажи (сбыта) составил 5 тыс. руб.;

- март- апрель – происходило внедрение в продажу. Объем продаж (сбыт) составил 300 порций, убыток – 10 тыс. руб.;
- май – август – произошел рост объема продаж (сбыт) составил 5000 порций, прибыль – 50 тыс. руб.;
- сентябрь-ноябрь – насыщение рынка данным продуктом. Сбыт замедлился, прибыльность увеличивается за счет снижения расходов на производство (освоение технологии и снижения брака). Сбыт – 5000 порций, прибыль – 60 тыс. руб.
- декабрь – спад. Продукт надоел потребителю: сбыт – 2000 порций, прибыль- 0 тыс. руб.

Сбыт и прибыль

1 этап	2 этап	3 этап	4 этап
внедрение	рост	зрелость	спад

Задание 3. Какой этап жизненного цикла переживают в настоящее время следующие товары (услуги):

- А) суши
- Б) полуфабрикаты
- В) соковарка
- Г) мясорубка
- Д) бытовая хлебопечь
- Е) лапшерезка ручная

Ответы оформите в таблицу. Обоснуйте свой ответ.

Практическое занятие

Тема: Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений

Цель работы: изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений

Первичные данные – это информация, собранная исследователем специально для решения конкретной проблемы. Маркетинговые исследования – это систематический сбор, регистрация и анализ данных по проблемам, относящимся к маркетингу. Задачи исследования маркетинга входят в состав информационной системы маркетинга, являющейся частью информационной системы управления предприятием.

Маркетинговые исследования связаны с принятием решений по всем аспектам маркетинговой деятельности. Все маркетинговые исследования рассматриваются в двух разрезах:

- * оценка тех или иных маркетинговых параметров для данного момента времени,
- * получение их прогнозных значений.

Маркетинговое исследование – процесс, состоящий из пяти этапов.

На первом происходит четкое определение проблемы и постановка целей исследования.

Второй этап – разработка плана сбора информации с использованием первичных и вторичных данных. Сбор первичных данных требует выбора методов исследования (наблюдение, эксперимент, опрос), подготовка орудий исследования (анкеты, механические устройства), составления плана выборки (единица выборки, объем выборки, процедура выборки) и выбора связи с аудиторией (телефон, почта и личное интервью).

Третий этап – сбор информации с помощью в некабинетных или лабораторных изысканий.

Четвертый этап – анализ собранной информации для вывода из совокупности полученных данных показателей среднего уровня, переменных составляющих и выявления разного рода взаимосвязей.

Пятый этап – представление основных результатов, которые дадут управляющим по маркетингу возможность принимать более взвешенные решения.

Чаще всего под проведением маркетингового исследования понимают именно сбор первичной информации. Методы сбора первичных данных, в свою очередь, делятся на методы сбора качественных данных, методы сбора количественных данных и так называемые mix-методики.

Количественное исследование отвечает на вопросы «кто» и «сколько».

Количественное исследование в отличие от качественного, позволяет получить выраженную количественно информацию по ограниченному кругу проблем, но от большого числа людей, что позволяет обрабатывать ее статистическими методами и распространять результаты на всех потребителей. Количественные исследования помогают оценить уровень известности фирмы или марки, выявить основные группы потребителей, объемы рынка и т. п.

Основными методами количественных исследований являются различные виды опросов и аудит розничной торговли (retail audit). Опрос предполагает выяснение мнения респондента по определенному кругу включенных в анкету вопросов путем личного либо опосредованного контакта интервьюера с респондентом. Аудит розничной торговли включает в себя анализ ассортимента, цен, дистрибуции, рекламных материалов в розничных точках по исследуемой товарной группе.

Опросы считаются основным методом получения маркетинговой информации о потребителях, их поведение на рынке, мнениях и предпочтениях.

Опросом называется процесс выявления мнений и определения действий опрашиваемых путем личного диалога с респондентом (вопрос-ответ). Респондент – опрашиваемое лицо.

Опрос заключается в сборе первичной информации путем прямого задавания людям вопросов относительно уровня их знаний, отношений к продукту, предпочтений и покупательского поведения. Как правило, проведение опроса состоит из нескольких этапов, а именно:

- разработка, проверка и тиражирование анкеты;
- формирование выборки;
- инструктаж интервьюеров;
- проведение опроса и контроль качества данных;
- обработка и анализ полученной информации;
- составление итогового отчета.

Сбор данных методом опроса имеет основные преимущества:

1) многофакторность – возможность сбора одновременно многих характеристик. Демографические или социально-экономические характеристики и образ жизни, взгляды и мнения индивидуума, осведомленность и знания, намерения, мотивация, лежащая в основе действий личности, и даже поведение человека – всё это можно получить с помощью опроса. Всё, что необходимо делать – это спрашивать респондентов. Но ещё не факт, что ответы обязательно будут правдивыми. Однако с помощью иных методов сбора информации, исследуемые характеристики могут быть установлены с меньшей точностью или их не возможно вообще оценить. Например, невозможно наблюдать взгляды или мнения, осведомленность или знания человека, или мотивацию. Таким образом, опрос, несомненно, предоставляет более обширную базу первичных данных.

2) скорость сбора и относительная дешевизна.

Опрос – более скоростной способ сбора данных, чем наблюдение и эксперимент, т.к. предоставляет большую степень контроля действий по сбору данных. Исследователям не придётся ждать наступления каких-либо событий, как, например, в случае метода наблюдения. Наблюдатель не застрахован оттого, что временной интервал между событиями может быть весьма значительным. Следовательно, большее время наблюдатель будет бездействовать. А такое бездействие расточительно, т.к. сотруднику скорее заплатят на базе почасового тарифа, чем по контракту.

На проведение эксперимента также уходит много времени и денег, т.к. точность рыночных тестов увеличивается с ростом времени на их проведение.

Как и любой другой способ сбора первичной информации, опрос помимо достоинств, имеет и некоторые недостатки:

1) зависимость от желания, настроения и способности респондентов предоставить необходимую информацию.

Например, исследуемые часто отказываются сотрудничать, несмотря на то, что ответы могут представить их в выгодном свете. Иногда отвечающие забывают неприятные события, а в других случаях события не настолько важны для них, чтобы запомнить, что произошло.

2) субъективность.

Опрос представляет собой ситуацию социального контакта. Ответы опрашиваемого зависят как от качества сформулированных вопросов, так и от проницательности задающего вопросы.

Существуют различные виды опроса, которые применяются в зависимости от замысла и складывающихся условий:

- * по кругу опрашиваемых (частные лица, эксперты, предприниматели и др.),
- * по количеству одновременно опрашиваемых (единичное или групповое интервью),
- * по количеству вопросов / тем, включенных в опросный лист (одна или несколько (омнибус)),
- * по уровню стандартизации (свободная схема или структурированная, полностью стандартизированная),
- * по частоте опроса (одно- или многократный опрос).

Как правило, чаще опросы различают по способу контакта с респондентом. Каждый вид опроса имеет свои достоинства и недостатки .

Рассмотрим подробнее 4 основных вида опроса:

1) опрос методом личного интервью (Face-to-face Interviewing).

Личные интервью - индивидуальный опрос по структурированной анкете, по месту жительства респондента, в общественных местах, на рабочем месте или в любой другой обстановке, предусматривающей личный контакт. Число отказов от ответов незначительно.

Исследуемые вопросы раскрываются достаточно полно. В ходе личного *опроса* имеется возможность применения различных визуальных стимулов: респонденту демонстрируются карточки, рекламные модули, логотипы, этикетки, кадры из рекламных видеороликов и т.п. Данные, полученные от респондентов в процессе *опроса*, подвергаются статистической обработке, анализу и сведению в отчет.

Опросы чаще всего применяются для решения описательных целей. Направлениями *исследований* могут быть:

- определение объема и долей *рынка*;
- характеристики *рынка* и тенденции его развития;
- портрет и поведение *потребителей*;
- изучение отношения *потребителей* к товарам, торговым маркам, производителям;
- сегментирование *потребителей* и выбор целевого *рынка*;
- поиск незанятых ниш и разработка нового продукта;
- оценка соответствия существующего продукта требованиям *рынка*;
- определение оптимальной цены;
- тестирование рекламных материалов;
- *исследования* коммуникационных каналов;
- оценка эффективности рекламной кампании;
- изучение каналов распределения;
- изучение мотивации участников каналов распределения;
- формирование базы данных предприятий.

2) телефонный опрос

Телефонные *опросы* применяются в случае, когда необходимо относительно быстро и недорого исследовать основные характеристики *потребителей* того или иного товара или услуги, провести *исследование* общественного мнения, узнать отношение *потребителей* к новому товару или рекламе и т.д.

Опрос проводится по заранее выбранным или случайно отобраным телефонным номерам специально проинструктированными интервьюерами. Во время телефонного разговора с респондентом интервьюер заполняет специальную анкету, которая содержит не только ответы респондента, но и его контактную информацию. Эта информация используется для проверки работы интервьюеров. Предметом *исследования* могут выступать потребительские предпочтения, отдельные характеристики потребительского поведения, социально-демографические характеристики *потребителей*, особенности общественного мнения, запоминаемость рекламных кампаний, известность торговых марок и производителей и пр.

Телефонные *опросы* могут применяться для решения следующих задач:

- описание предпочтений целевой группы товара или услуги;
- *исследования* общественного мнения;
- оценка емкости *рынка* продуктов или услуг;
- описание механизма принятия решения о покупке того или иного товара или услуги;
- описание социально-демографических и других характеристик целевой группы; *потребителей* товара или услуги;

- оценка эффективности проведенной рекламной кампании или отдельного рекламного канала и др.

Выделяют следующие этапы работ при организации телефонного интервью:

- 1) предварительная формулировка проблемы и постановка задач (беседа с заказчиком);
- 2) подготовка технического задания на проведение *исследования*;
- 3) разработка программы проведения *исследования* (включая опросные листы);
- 4) сбор и инструктаж интервьюеров;
- 5) формирование базы *опроса* согласно параметрам выборки;
- 6) контроль хода *опроса* и работы интервьюеров;
- 7) обработка и проверка данных;
- 8) создание отчета;
- 9) сдача отчета заказчику и при необходимости обсуждение результатов.

Следует отметить, что проверка получаемых данных проводится в несколько этапов на протяжении не только их сбора, но и обработки.

Важнейшим элементом контроля качества телефонного *опроса* является повторный обзвон респондентов. Повторным обзвоном контролируется примерно до 20% собранных анкет.

Исследование, проводимое методом телефонного *опроса*, позволяет использовать различные типы выборок — как репрезентативные, так и направленные. Если задачей *исследования* является получение информации по всей генеральной совокупности, то используется статистически репрезентативная выборка, представляющая собой модель изучаемой генеральной совокупности (для этого, например, используется квотирование выборки по полу и возрасту населения и одновременно обеспечивается случайный отбор респондентов в выборку).

Если распространять данные по выборке на всю генеральную совокупность не требуется, или представляется затруднительным обеспечить статистическую репрезентативность выборки, то используется направленная выборка.

Объем выборки. Размер выборки существенно зависит от размера генеральной совокупности и требуемого для *исследования* уровня надежности данных.

Объем статистически репрезентативной выборки в зависимости от задач *исследования*, структуры выборки, может быть от 400 до 2500 респондентов. Объем направленной выборки, как правило, составляет от 150 до 400 респондентов, также в зависимости от задач *исследования* и структуры выборки .

3) почтовый опрос

Метод заключается в рассылке анкет и получении на них ответов по почте. Почтовый *опрос* не требует большого штата интервьюеров, но требует профессионального подхода к созданию выборки.

Разновидностью почтового *опроса* является прессовый *опрос*. Его отличие заключается в том, что анкета не рассылается, а печатается в каком-либо издании. Прессовый *опрос* обычно используется в двух случаях: когда редакция хотела бы узнать мнение читателей о своем издании, или когда через печатный орган выясняется отношение определенной группы населения к какой-либо актуальной и важной проблеме. В последнее время коммерческие фирмы совместно с периодическими изданиями стали проводить своеобразные рекламно-исследовательские акции.

Проведение почтового *опроса* включает в себя несколько этапов:

- разработка и тиражирование анкет;
- формирование адресного списка *рассылки*;
- рассылка анкет;
- получение, обработка анкет, построение диаграмм, таблиц и распределений: данные, полученные от респондентов, подвергаются статистической обработке и анализу;
- аналитическое описание результатов *опроса*: по результатам *опроса* заказчику предоставляется отчет, содержащий графики и таблицы с распределениями ответов различных групп *потребителей* на вопросы исследовательской анкеты, а также основные выводы .

Существует два вида:

- опросы по электронной почте требуют составления анкеты в текстовом формате, которая вкладывается в сопроводительное письмо, и рассылается определенным респондентам. Респонденты должны ввести ответ в отведенное для этого окошко в анкете и нажать кнопку «ответить автору». Такой опрос имеет свои недостатки. Во-первых, качество полученной информации является невысоким (из-за ошибок при вводе); во-вторых, иногда имеются ограничения по размеру электронного письма.

- опросы через сеть Интернет. Проводятся на Web-сайтах. Анкеты представлены в удобной для респондента форме. Созданы кнопки, окна для ввода информации. Респондент, отвечая на вопросы, предоставляет исследователям необходимую информацию, которая накапливается в базе данных, обрабатывается и сводится в таблицу.

Очевидно, что каждый из методов опроса имеет свои преимущества и недостатки, которые зависят от трех факторов:

1) полнота и достоверность полученной информации

Более полную и достоверную информацию можно получить с помощью опросов на дому и офисных опросов, в ходе которых можно использовать проекционные методики, визуальные стимулы, разъяснять непонятные слова. При опросах в общественных местах должно задаваться как можно меньше вопросов. Они должны быть легкими для восприятия, и если все же респондент что-то не понимает, интервьюер может ему это пояснить. К сожалению, устранить возникшее непонимание невозможно при почтовом опросе.

Т.к. полнота информации характеризуется еще и процентом откликов, то наибольший процент откликов – у стоп-интервью и в ходе поквартирных и офисных опросов; наименьший - в ходе почтовых опросов.

2) репрезентативность выборки, которая определяется ее объемом и качественным составом.

Широкий объем позволяют получить почтовые опросы, интервью по телефону и стоп-интервью. Качественный состав выборки хорошо контролируют поквартирные и офисные опросы; хуже - опросы в общественных местах; практически не поддаются контролю - опросы по почте, по телефону и через Internet.

3) стоимость и длительность опроса

Более дешевыми методами, затрачивающими немного времени, являются опросы по почте, по телефону, через Internet и стоп-интервью. Соответственно более дорогие методы – поквартирный и офисный обход.

Также следует учитывать тот факт, что на выбор метода опроса большое влияние оказывает национальный фактор. Например, в Японии считается неприемлемым отвечать на вопросы незнакомцев по телефону, хотя в США это обычная практика. Во Франции,

Голландии и Беларуси исследователи обычно перехватывают респондента в торговом центре или на улице.

1.2 Порядок разработки форм для проведения опроса

Опрос – это метод маркетинговых исследований, требующий определённой стандартизации, чтобы полученные данные были сопоставимы и могли быть подвергнуты анализу. Главным инструментом реализации методов наблюдения и опроса являются анкета и механические устройства, например счетчики количества людей, кино-видеокамеры.

Анкета – это ряд вопросов, на которые опрашиваемый должен дать ответ. Составлению анкеты предшествует большая исследовательская работа имеющая целью учесть психологию респондента, предугадать его реакцию на ту или иную форму вопроса, степень его искренности и возможность сформулировать недвусмысленный ответ. Совокупность ответов должна дать характеристику изучаемого явления. Анкетирование является распространенным способом опроса в маркетинге. Его преимущество заключается в том, что в результате обработки ответов может быть получена количественная, статистическая характеристика изучаемого явления, выявлены и смоделированы причинно-следственные связи. Анкета – инструмент очень гибкий в том смысле, что для получения необходимой информации могут использоваться вопросы, отличающиеся формой, формулировками и последовательностью, т.е. вопросы можно задавать множеством разных способов. Хорошая анкета должна: облегчить ответ опрашиваемого лица; сформулировать вопрос с учетом его влияния на ответ опрашиваемого; позволить легко провести анализ. При этом анкета должна быть опробована, и в ней должны быть устранены все выявленные недостатки.

В ходе разработки анкеты исследователь маркетинга отбирает вопросы, продумывает их формулирование и последовательности.

Анкета выполняет следующие функции:

1. Переводит цели исследования в вопросы.
2. Стандартизирует вопросы и форму ответов на них.
3. Текст и последовательность вопросов способствует кооперации интервьюера с респондентами, стимулирует получение ответов на все вопросы.
4. При автоматическом введении данных анкеты в компьютер ускоряется анализ результатов исследования.
5. Служит целями проверки надежности и достоверности оценок.

Перечень данных функций подчеркивает важность уделения серьезного внимания составлению анкет.

Составление анкеты - сложный исследовательский процесс, выдвижение гипотез, формулирование вопросов, разработка выборки, определение способов анкетирования и т.д. .

Составление анкет носит итеративный характер и направлен на последовательное уточнение анкеты, повышение вероятности получения достоверных ответов, исключение влияния содержания вопросов и их форматов на получаемые ответы. Кроме того, заказчику данного опроса также должно быть дано право оценить содержание анкеты, может быть, заказчик должен поставить свою подпись на экземпляре анкеты перед ее копированием. Заказчик прежде всего оценивает анкету с точки зрения целей проводимого обследования и полноты охвата исследуемой проблемы.

Анкетный вопрос может быть осуществлен в устной форме, т.е. интервьюер сам заполняет бланк со слов респондента (экспедиционный способ). Другая форма – письменная (метод саморегистрации), когда респондент заполняет собственноручно анкету, которая рассылается по почте (корреспондентский способ). Недостатком этого более дешевого метода является определенный процент неправильно заполненных анкет. Кроме того часть анкет вообще не возвращаются. Иногда даже проводятся контрольные выборочные обходы опрашиваемых. Метод анкетирования применяется также при организации панели, работе с торговыми корреспондентами. Анкеты заполняются экспертами, специалистами и т.д.

Разработка анкеты проводится в несколько этапов. Следует отметить, что последовательность этапов весьма условна, поскольку все они тесно взаимосвязаны и определяют друг друга. Некоторые исследователи могут использовать свои собственные разработки, хотя этапы, перечисленные в Приложении 1, обязательно станут частью этих схем.

Рассмотрим этапы разработки анкет.

Этап 1. Определить необходимости информации.

Основные моменты:

- Удостовериться, что информация, которую намечено получить, полностью соответствует всем компонентам проблемы маркетингового исследования.
- Подготовить набор вспомогательных таблиц.
- Составить четкое представление о целевой выборке

Первый шаг в разработке анкеты, состоящий в определении информации, которую нужно получить, является сравнительно легким, если исследователи провели предварительные стадии исследования достаточно тщательно и точно. Необходимо, чтобы исследователь обладал весомыми знаниями по теме, чтобы сформулировать некоторые специальные гипотезы о направлении работы. Эти гипотезы определяют, какая информация будет собираться и от кого, какие именно взаимосвязи будут изучаться, т.е. определяют характер анкеты.

Если исследователи уже составили макеты таблиц для занесения результатов анализа, их работа по определению характера собираемой информации практически в основном завершена.

Макет таблицы – это таблица, созданная для регистрации информации, которая будет собираться. Она совпадает с таблицами, которые будут использованы в процессе реальной работы, но на данной ранней стадии она еще не заполнена цифрами. На основе макетов таблиц составляется черновой список вопросов (в виде тезисов), еще далеких от идеала.

Исследователи должны собрать информацию о переменных, указанных в макетах таблиц, чтобы проверить выдвинутые гипотезы. Конечно, подготовка анкеты может сама по себе способствовать выдвижению новых гипотез и выявлению других отношений, которые могли бы быть исследованы при небольших дополнительных усилиях и затратах. Если эти новые гипотезы, в самом деле, жизненно важны для понимания явления, то, безусловно, необходимо их использовать при разработке анкеты. С другой стороны, включение интересных, но не жизненно важных вопросов, просто удлиняет анкету, вызывает дополнительные проблемы в процессе ее заполнения и анализа, а также часто увеличивает уровень отказов отвечать на вопросы .

Этап 2. Метод проведения вопроса и вид анкеты

Основные моменты:

- Составить вид анкеты
- Выбрать метод опроса
- Проверить выбранный метод опроса

На данном этапе принимаются решения о виде анкеты и о методе проведения опроса. Эти решения касаются степени стандартизации и открытости анкеты, а также методов, которыми она будет заполняться, - по почте, по телефону, при личной встрече или через Internet. В ходе личного интервью респонденты видят анкету и могут общаться с интервьюером. Следовательно, можно задавать разнообразные с использованием достаточно длинных оценочных шкал вопросы. В телефонных интервью респонденты разговаривают с интервьюером, но не видят анкеты. Это ограничивает выбор возможных вопросов, т.к. в этом случае они должны быть краткими и простыми. Анкеты, присланные по почте, заполняются самостоятельно, поэтому вопросы в них должны быть простыми с приложением подробных инструкций. Вопросы с произвольным вариантом ответа могут не подойти для данного вида опроса. При опросе через Internet легко можно применять сложные модели порядка ответов на вопросы, предусматривающих их пропуск и смешение вопросов.

Определение метода опроса зависит от выделенного бюджета, от времени проведения, а также от национальных особенностей. Тот метод, который наиболее приемлем, будет определяться главным образом решениями о степени стандартизации и открытости. Если исследователь решает использовать закрытую нестандартизированную форму, при которой участникам опроса показывают картинку, и просят составить по ней рассказ, телефонное интервью не подойдет.

Таким образом, исследователь должен точно определить, какая первичная информация ему нужна, как эти данные могут быть собраны, какую степень стандартизации и открытости он использует, и как будет проводиться опрос .

Этап 3. Содержание отдельных вопросов

Основные моменты:

- Необходим ли вопрос?
- Нужно ли использовать несколько вопросов вместо одного для получения однозначной информации?
 - имеет ли респондент необходимую для ответа информацию?
 - Не использовать двойных вопросов.

Определив необходимую информацию и метод опроса, приступают к определению содержания отдельных вопросов, т.е. какие именно вопросы должны быть включены в анкету, при этом обращают внимание на следующие моменты:

Каждый вопрос в анкете должен предназначаться для получения конкретной необходимой информации или служить определенной цели. Если ответ на вопрос не несет в себе важной информации, его следует исключить из анкеты. Однако в некоторых ситуациях можно задавать вопросы, напрямую не связанные с получением необходимой информации. Например, в начале анкеты полезно помещать нейтральные вопросы для установления контакта и взаимосвязи с респондентом. Такого рода вопросы также могут задаваться, чтобы завуалировать цель исследования.

Часто встречаются ситуации, в которых необходимо задавать несколько вопросов вместо одного. Например, на вопрос «Почему Вы используете зубную пасту «Новый

жемчуг?»?), один респондент может ответить: «Потому что мне рекомендовал мой дантист», а другой – «Чтобы сократить количество дырок в зубах». Очевидно, что применены два разных обоснования при ответе на один и тот же вопрос. Поэтому лучше разбить этот вопрос на две части, которые будут отражать возможные направления ответа. Например: «Почему Вы в первый раз использовали зубную пасту «Новый жемчуг?» и «В чем основная причина того, что Вы пользуетесь ею?»).

Этап 4. Преодоления невозможности и нежелания отвечать.

- Достаточно ли информирован респондент?
- Для проверки информированности респондентов перед вопросами, непосредственно касающихся темы, необходимо задать фильтрующие вопросы, чтобы выяснить осведомленность, знание о применении продукта, предшествующий опыт.
- Может ли респондент вспомнить событие?
- Нет ли в анкете ошибок сокращения времени или придумывания.
- Есть ли вопросы, содержащие скрытые альтернативы, которые могут зависить оценки вероятности наступления события?
- Может ли респондент сформулировать ответ?
- Свести к минимум усилия, требуемые от респондентов.
- Задаются ли вопросы в соответствующем контексте?
- Пояснить причины сбора информации.
- Если информация затрагивает чувства респондента:

Исследователь должен тщательно проверить каждый вопрос с точки зрения того, располагает ли типичный респондент той информацией, которую необходимо получить исследователю. Поэтому нужно задавать респонденту те вопросы, которые для него имеют смысл. Это означает, что респондент должен быть проинформирован в отношении предмета, о котором проводится опрос, и респондент должен помнить эту информацию.

В ситуациях, когда можно предположить, что не все респонденты знакомы с исследуемой темой, полезно использовать фильтрующие вопросы. Они задаются перед основными вопросами, чтобы определить располагает ли человек на самом деле необходимой информацией.

Исследуемый не только должен что-то знать о предмете исследования, но и помнить эту информацию. Часто невозможность вспомнить ведет к ошибкам пропусков, сокращения времени или придумывания. Разработчик анкеты должен учитывать тот факт, что наша способность запоминать отдельные события определяется не только событием самим по себе, но и его важностью для нас, временем, прошедшим с момента его свершения.

Даже когда респонденты в состоянии ответить на вопрос, они иногда не хотят делать этого.

Большинство исследуемых не любят отвечать на вопросы, требующие больших умственных усилий. Когда подобные затраты велики, респондент может дать только приблизительный ответ или игнорировать вопрос вообще. Подобные вопросы могут вызвать у опрашиваемого недовольство и уменьшить желание сотрудничать в оставшейся части опроса. Поэтому от исследователя может потребоваться большое количество творческих усилий для разработки механизма, который позволил бы респонденту сформулировать свой мнения. Например, интервьюер может демонстрировать картинки, образцы товаров и т.д.

Разработчику анкеты следует учесть и то, что респонденты не любят давать информацию, цели получения которой, они не понимают. Также опрашиваемые не склонны

давать информацию, затрагивающую их чувства, поскольку она может вызвать смущение или отрицательно повлиять на престиж или самооценку опрашиваемого.

И все же когда должны быть заданы деликатные вопросы, полезно использовать средства, которые помогают сделать их менее угрожающими. Они заключаются в следующем:

1) поместить деликатный вопрос среди группы других, более нейтральных. Дойдя до него, респондент уже не будет ощущать первоначального недоверия, установится взаимопонимание с интервьюером, определятся цели проекта, и опрашиваемый согласится предоставить информацию.

2) использование успокаивающих заявлений (например, «Последние исследования показали, что большинство белорусов имеют долги»), способствует преодолению потенциального замешательства в поведении респондентов.

3) формулировка вопроса в отношении третьих лиц и о том, как они могут действовать или что чувствовать. Например: «Не кажется ли Вам, что многие девушки сейчас курят? Почему?». Когда вопрос задается в подобной манере, есть большая уверенность в том, что респондент может приоткрыть свое истинное отношение к проблеме, по сравнению с вероятностью отказа отвечать на вопрос.

4) формулировка ответа в виде ряда категорий, чтобы респондент мог бы просто выбрать подходящий вариант

Этап 5. Выбор структуры вопроса.

- Открытые вопросы полезны при поисковом исследовании и как начальные вопросы.

- При каждой возможности использовать структурированные вопросы

- В многовариантных вопросах ответ должен включать набор всех возможных взаимоисключающих вариантов.

- Если ожидается, что большинство респондентов на альтернативный вопрос ответят нейтрально, необходимо добавить нейтральный вариант ответа.

- Для уменьшения искажения ответов на многовариантные и альтернативные вопросы существует возможность раздельного голосования.

- Если количество вариантов слишком велико, можно добавить еще один вопрос, что бы уменьшить нагрузку по анализу большого количества информации.

Определяя содержание вопросов, необходимо учесть следующие обстоятельства.

Вопрос должен быть сфокусирован на единственной проблеме или теме. Например, не стоит задавать вопрос типа: «В каком отеле Вы обычно останавливаетесь, когда осуществляете поездки?» Сфокусированный вопрос в этом случае звучит как «Когда вы находитесь с семьей на отдыхе и останавливаетесь в отеле в месте отдыха, какой тип отеля Вы обычно используете?».

Вопрос должен быть кратким. Следует избегать неопределенности и многословности формулировок. Сложные, длинные вопросы рассредоточивают внимание респондентов на отдельных частях вопроса, и вместо ответа на весь вопрос он может дать ответ только на одну его часть.

Все респонденты должны понимать заданный вопрос одинаковым образом и отвечать на один и тот же вопрос, а не на свои варианты его домысливания. Для этого следует использовать четкую терминологию и очень конкретно формулировать вопросы.

Надо избегать формулировок в одном предложении двух вопросов. Например, «Вы знаете, что фирма «Намбо» продает электронные игрушки и является единственным их продавцом в этом городе?». Данный вопрос следует разбить на два вопроса.

Следует использовать повседневный язык респондентов, термины, понятные каждому потенциальному респонденту, исключая жаргон.

Кроме того, следует помнить, что даже если респондент готов и желает ответить на вопросы, он может испытывать при этом определенные проблемы. Ответы на ряд вопросов предполагают выработку определенных оценок, а следовательно, использование неких критериев. Однако иногда такие критерии не являются очевидными, и поэтому респондент может использовать другие критерии, нежели предполагал исследователь. Вопрос не должен выходить за рамки опыта респондентов. Наверное, бессмысленно спрашивать подростка о том, какой тип семейного автомобиля он предпочтет в будущем. Если вопрос касается прошлого, то следует помнить, что далеко не все обладают хорошей памятью (далеко не все помнят, что купили вчера вечером). Если вопросы касаются будущего, то стоит помнить, что человек часто меняет свое мнение в зависимости от обстоятельств.

Следует относиться очень внимательно к включению в вопрос каких-то примеров, поскольку респондент может сосредоточить свое внимание только на них. Например, вопрос: «Можете ли вы вспомнить какую-нибудь рекламу «Панасоник», распространенную в течение последней недели, скажем, в виде вкладыша в вашей газете?» - может сосредоточить внимание только на рекламе в газетных вкладышах.

Не следует склонять респондента делать обобщения, выходящие за рамки опыта. Например, вопрос: «Беспокоитесь ли вы о свежести молока, покупая молоко в магазине?» принуждает респондента отвечать утвердительно, выходить за рамки его личного опыта. Более правильно задать следующий вопрос: «Сколько раз во время последних пяти покупок молока вы беспокоились о его свежести?».

Вопросы следует формулировать в нейтральной тональности, без некой положительной или отрицательной оценки рассматриваемой проблемы. Например, на вопрос: «Сколько бы вы заплатили за солнцезащитные очки, предохраняющие ваши глаза от вредных ультрафиолетовых лучей, приводящих к потере зрения?» респондент скорее ответит, сколько он заплатил бы за что-то, что предохраняет его от потери зрения. Более правильной формулировкой является: «Сколько бы вы заплатили за солнцезащитные очки, предохраняющие ваши глаза от ультрафиолетовых лучей?».

Формулировка вопросов не должна склонять к ответу, желаемому для исследователя. Например, при проведении опроса относительно воздушных мешков для автомобиля был задан вопрос: «Не будите ли вы беспокоиться о безопасности автомобиля до тех пор, пока воздушные мешки не станут элементом его стандартного оборудования?». Формулировка данного вопроса предполагает положительный ответ. Более корректной формулировкой является следующая: «Должны ли производители автомобилей включать воздушные мешки в стандартное оборудование автомобиля?».

Нельзя в закрытом вопросе излагать неполный перечень возможных ответов, один из которых для большинства респондентов заведомо является неприемлемым.

Надо противостоять «синдрому жадности» и не ставить лишних вопросов, без которых можно обойтись. В то же время переупрощение проблемы, постановка ограниченного числа вопросов дает возможность интерпретировать полученные результаты в желаемом направлении.

Постоянно задавайте себе вопрос: «Имеет ли респондент данные, необходимые для ответа на поставленные вопросы?»

При определении числа вопросов следует руководствоваться тезисом: чем их меньше, тем больше шансов получить на них ответы.

Желательно, чтобы вопросы задавались в определенной логической последовательности. [1, стр. 202-203]

Существует три основных формата задаваемых вопросов:

- Открытые вопросы
- Закрытые вопросы
- Вопросы со шкалой ответов

Открытый вопрос – вопрос анкеты, с помощью которой собирается первичная маркетинговая информация; он позволяет опрашиваемому на вопрос отвечать своими словами, что дает ему возможность чувствовать себя при ответе на вопрос достаточно свободно, приводить примеры, иллюстрации. Открытые вопросы приводятся в начале анкеты для «разминки» респондентов. Примером открытого вопроса является вопрос: «Что вы думаете о...?» В таких вопросах отсутствует предвзятость, стремление навязать определенный ответ. Однако ответы на открытые вопросы требуют достаточно больших затрат времени. Кроме того, полученные ответы могут интерпретироваться по-разному. [1, 200]

Принципиальный недостаток таких вопросов – большая зависимость ответов от объективности и опыта интервьюера. Информация может искажаться, если интервьюер только конспектирует основные мысли опрашиваемого, а не дословно записывает ответы.

Еще одним существенным недостатком неструктурированных вопросов является сложность и дороговизна кодирования ответов.

Закрытый вопрос – вопрос анкеты, с помощью которой собирается первичная маркетинговая информация; он включает все возможные варианты ответов, из которых опрашиваемый делает свой выбор. Существует два варианта таких вопросов:

1. Дихотомический, типа: «Имеете ли вы счет в банке?» В данном случае имеется только два варианта ответа: да или нет.

Дихотомические вопросы предполагают наличие только двух вариантов ответа (например, «да», «нет» или «более дорогой», «менее дорогой»).

Дихотомический вопрос часто может быть преобразован в многовариантный вопрос, и наоборот. Они оба обладают теми же преимуществами и недостатками, которые характерны для обсуждавшихся ранее стандартизированных вопросов. Дихотомический вопрос чрезвычайно прост при кодировке и обработке результатов

Пример: «Имеете ли вы счет в банке?» В данном случае имеется только два варианта ответа: да или нет.

2. Многовариантного выбора,

Многовариантный вопрос. Респондента просят выбрать из нескольких возможных вариантов ответа тот, который наиболее точно отражает его собственное мнение о предмете. Варианты ответов должны включать все возможные альтернативы. Но предусмотреть все варианты иногда просто не возможно. Категория ответа «Другое (пожалуйста, укажите, что именно)» пытается решить данную проблему.

Варианты ответов должны быть взаимоисключающими. Кроме того, респонденты должны быть в состоянии выбрать, если исследователь не предусмотрел возможности

выбора нескольких. Большое количество вариантов ответов необходимо пересмотреть и уменьшить, чтобы не перегружать респондентов работой с большим количеством данных

Пример: «Где вы храните свои сбережения?» со следующими, скажем, вариантами ответов: в банке, в страховой компании, в строительной фирме, дома; из которых респондент может выбрать один или несколько ответов.

Использование данного вида вопросов активизирует деятельность респондентов по заполнению анкет, облегчает процесс ввода полученных данных.

Многовариантные вопросы свободны от многих недостатков открытых вопросов, поскольку уменьшается возможность искажения данных интервьюером и ускоряется процесс заполнения анкеты. Но при их разработке также возникают некоторые проблемы:

1) следует ли включать вариант ответа «не знаю»? Это зависит от конкретного вопроса. Если разработчик анкеты уверен, что маловероятен тот факт, чтобы респондент по-настоящему был нейтрален в этом вопросе, то такой вариант ответа можно опустить. Но с другой стороны, принуждение респондента делать определенный выбор при условии смутных или несуществующих предпочтений просто привносит ошибку в результаты опроса. К тому же, это может раздражить респондента, и он откажется от дальнейшего участия в исследовании.

2) ошибка расположения, заключается в том, что опрашиваемые имеют тенденцию отмечать первое или последнее утверждение в списке, причем чаще первое. Для ряда чисел (количество или цена) наблюдается смещение в сторону срединных значений.

Недостатки вопросов с многовариантным выбором являются:

1. Трудности формирования всех возможных вариантов ответов, характеристик или факторов.
2. Трудности, обусловленные необходимостью использовать общепринятую терминологию, что необходимо для того, чтобы все респонденты одинаково понимали заданные вопросы.
3. Трудность измерения относительной важности отдельных альтернатив, характеристик или факторов.

Практическое занятие

Тема занятия: Разделение покупателей по сегментам рынка по признакам: доход, образование, профессия, место жительства, количество членов семьи, пол, возраст.

Составление анкет по сегментации рынка и их обработка

Цель работы: научиться проводить опросы и анализировать их результаты, применять методы ФОСТИСС.

Вариант 1

Задание 1. Какие критерии сегментирования следует использовать предприятиям:

- а) производящим мороженое;
- б) реализующих овощи;
- в) реализующих морозильные камеры.

Задание 2. Компания планирует реализовывать замороженные полуфабрикаты. Предложите для компании 5 целевых сегментов. Обоснуйте свой ответ.

Задание 3. Составьте анкету по сегментам рынка.

Исходные данные:

В содержании анкет использовать следующие параметры:

- сегмент рынка должен быть определяемым, а именно определены признаки сегмента рынка: доход; образование; профессия, место жительства, количество членов семьи, пол и возраст.

Задание 4. Компания приняла решение о диверсификации своей деятельности. Эксперты оценили степень привлекательности двух новых для компании сегментах рынка. Проведите сравнительный анализ, воспользовавшись данными таблицы, и определите, какой сегмент рынка стоит выбрать компании.

Критерий оценки сегмента рынка	Вес критерия	Экспертная оценка	
		Сегмент 1	Сегмент 2
1. Размер сегмента	0,4	8	5
2. Стабильность сегмента	0,15	5	8
3. Наличие конкурентов	0,15	5	6
4. Прибыльность	0,3	6	7
Итого	1,0	24	26

Вариант 2

Задание 1. Какие критерии сегментации значимы для предприятий:

- а) реализующих торты;
- б) реализующих детское питание;
- в) производящим полуфабрикаты

Задание 2. Компания планирует продавать готовые холодные закуски. Предложите для компании 5 целевых сегментов. Обоснуйте свой ответ.

Задание 3. Составьте анкету по сегментам рынка.

Исходные данные:

В содержании анкет использовать следующие параметры:

- сегмент рынка должен быть определяемым, а именно определены признаки сегмента рынка: доход; образование; профессия, место жительства, количество членов семьи, пол и возраст.

Задание 4. Фирма перепозиционирует свой товар. В результате исследования была оценена степень привлекательности двух сегментов рынка. Проведите сравнительный анализ, воспользовавшись данными таблицы, и определите, какой сегмент рынка является более привлекательным для фирмы.

Критерий оценки сегмента рынка	Вес критерия	Экспертная оценка	
		Сегмент 1	Сегмент 2
1. Ёмкость сегмента рынка	0,25	7	6
2. Скорость роста	0,2	4	7
3. Наличие конкурентов	0,15	6	5
4. Прибыльность	0,4	5	6
Итого	1,0	22	24

При решении практических ситуаций студенты могут использовать следующие теоретические материалы:

Сегментация рынка — процесс разбивки потребителей или потенциальных потребителей на рынке на различные группы (или сегменты), в рамках которых потребители имеют схожие или аналогичные запросы, удовлетворяемые определенным комплексом маркетинга. Критически важный аспект маркетинга, предназначенный для превращения различий между товарами в стоимостные различия, которые могут быть сохранены на протяжении всего жизненного цикла продукта.

Сегментирование рынка обычно проводится в два этапа, соответствующих различным уровням деления рынка:

Макросегментирование - его цель - идентификация «товарных рынков».

Микросегментирование - на каждом из этих товарных рынков выявляются потребительские «сегменты».

Существуют две основные причины сегментации рынка:

- единственная, по-настоящему выгодная позиция для любой компании на любом рынке - лидирующая;
- единственный способ стать лидером - выбрать тот сегмент рынка (выгодный сегмент), где это возможно.

Сегментирование рынка товара или услуги представляет собой многоплановое, т.е. произведённое по самым разным характеристикам, деление всех потенциальных потребителей конкретного рынка на достаточно большие группы таким образом, что каждая из них предъявляет особые, существенно отличные и устойчивые требования к данному товару или услуге, в сравнении с другими потребителями. Следовательно, сегментирование рынка представляет собой деятельность по классификации потребителей производимых и реализуемых предприятием товаров в соответствии с качественными особенностями их спроса. Другими словами, осуществляя сегментирование, предприятие делит рынок на отдельные сегменты, которые, вероятнее всего, будут характеризоваться одинаковой реакцией на стимулы маркетинга

Главная цель сегментирования рынка - обеспечить адресность разрабатываемому, производимому (выпускаемому) и реализуемому товару. Посредством сегментирования рынка реализуется основной принцип маркетинга, суть которого состоит в том, что фирма строит работу на сочетании своих интересов с интересами рынка, ориентируется при выработке решений на потребности рынка, достигает своих целей через удовлетворение его требований.

Сегментируя рынок предприятия (компания, фирма) преследует следующие цели:

- наилучшее удовлетворение нужд и потребностей людей, (максимальный учёт предпочтений потребителей и их желаний);
- повышение эффективности маркетинговых стратегий предприятия (компания, фирмы);
- уклонение от конкурентной борьбы путём перехода в неосвоенный сегмент рынка (уход в свободные от конкурентов сегменты);
- оптимизацию затрат предприятия (компания, фирмы);
- обеспечение конкурентных преимуществ товара (услуги) и предприятия (компания, фирмы).

Сегментация рынка - разбивка рынка на чёткие группы потребителей, для каждой из которых могут потребоваться отдельные товары и (или) комплексы маркетинга. предприятие определяет разные способы сегментации рынка, составляет профили полученных сегментов и оценивает степень привлекательности каждого из них.

Выбор целевых сегментов рынка - оценка и отбор одного или нескольких сегментов рынка для выхода на них со своими товарами.

Позиционирование товара на рынке - обеспечение товару конкурентного предложения на рынке и разработка детального комплекса маркетинга.

Всё это не что иное, как планирование стратегии сегментации. При осуществлении всех мероприятий необходимо учитывать то, что результаты исследований маркетинговой деятельности, статистическая обработка социологической информации, как для деятельности предприятий-производителей, так и торговых фирм, самих потребителей, позволили вывести закон, который носит название закона Парето. Смысл его заключается в том, что только 20% потребителей покупают 80% продукции, представленной на данном сегменте рынка (о нём я писала в начале I главы). Конечно, эти цифры не являются жёсткими, хотя этот закон и называют 20/80, тут может быть и 18, и 25%, но суть закона не меняется. Он касается, как потребительской продукции, так и продукции производственно-технического назначения.

Особо следует отметить, что:

- сегментирование рынка применяется исключительно к потребителям (покупателям) определённого вида товара или услуги. Сегмент - это всегда какая-то особая группа. При этом не имеет значения, идёт ли речь о потребителях часов, станков с программным управлением или бухгалтерских консультационных услуг;
- сегментирование не следует путать с делением рынков. Отличие очевидно: рынок характеризуется особым видом товара (рынок тракторов, телевизоров или стиральных машин). Сегмент же предъявляет требования к каким-то особым типам, модификациям товара внутри данного вида, поскольку появляются потребители огородных тракторов, малогабаритных телевизоров или дорогих автоматических стиральных машин. Соответственно, фирма может менять свою товарную стратегию за счёт работы в разных сегментах, но оставаться внутри хорошо знакомого ей рынка. Совсем иное дело - выход на новый рынок со всеми сопутствующими этому трудностями - от новой технологии до новых систем сбыта;
- многомерность, или использование целого ряда различных характеристик для сегментирования, конечно, не является обязательной. Нередко ведь сегмент может базироваться на одном признаке,

например, уровне дохода на семью или на религиозной принадлежности потребителя. В то же время практика рынка показывает, что грамотное многомерное сегментирование расширяет перспективные возможности почти для любой фирмы;

- конечно, сегментирование - атрибут рынков изобилия (рынков покупателя), поскольку именно борьба фирм за деньги покупателя заставляет их всё глубже и глубже проникать в особые потребности тех, кто платит деньги. Для экономики в условиях дефицита (рынок продавца), естественно, характерны «усреднённые товары», и сегментирование здесь почти не используется. Нужно, однако, помнить, что после «переходного периода» рынок продавца может весьма быстро превратиться в рынок покупателя, то есть любой деловой человек и служба маркетинга фирмы во всех случаях должны владеть основами сегментирования рынка.

При формировании сегмента рынка могут быть использованы следующие критерии:

- различия между потребителями, позволяющие объединить сегмент;
- сходство между потребителями, формирующее устойчивость предпочтений данной группы потребителей к товару;
- наличие показателей, позволяющих измерить характеристики и требования потребителей, определить ёмкость рынка;
- возможность выстоять в конкурентной борьбе;
- достаточность объёма продаж для обеспечения покрытия расходов и получения прибыли;
- доступность сегмента для предприятия (каналов сбыта и транспортирования).

Количественные границы - к ним относится ёмкость сегмента, то есть ответ на вопрос, сколько товаров и какой стоимости могут быть на нём реализованы, скольким реальным и потенциальным потребителям, какова площадь сегмента, какие ресурсы надо будет задействовать для работы в данном сегменте. Исходя из этих параметров, предприятие должно определить, какие производственные мощности следует ориентировать на данный сегмент, каковы должны быть размеры сбытовой сети.

Практика маркетинга свидетельствует, что сегментация рынка:

- позволяет в максимальной степени удовлетворить потребности покупателей в разнообразных товарах;
- обеспечивает рационализацию и оптимизацию затрат предприятия на разработку, выпуск и реализацию товаров;
- помогает выработать эффективную маркетинговую стратегию, основанную на анализе и понимании поведения потенциальных покупателей;
- способствует установлению реалистичных и достижимых целей фирмы;
- даёт возможность повышать уровень принимаемых решений, обеспечивая их обоснование информацией о поведении покупателей на рынке в настоящее время и прогнозами их поведения в будущем;
- обеспечивает повышение конкурентоспособности, как товара, так и фирмы (усиление конкурентных преимуществ);
- позволяет уклониться или снизить степень конкурентной борьбы путём перехода на неосвоенный сегмент рынка;
- предполагает увязку научно-технической политики фирмы с запросами чётко выявленных конкретных потребителей;

В зависимости от типа потребителя товара или услуг различают сегментацию потребителей товаров потребительского спроса и потребителей товаров производственно-технического назначения (НТП). Принципиально аспекты сегментации рынка товаров производственного назначения практически не отличается от используемых на потребительском рынке, однако рынок машин, приборов и аппаратов находится в меньшей зависимости от условий их потребления. Основными признаками сегментации здесь выступают: отрасль хозяйства и промышленности, использование товара, технология производства, используемая потребителем, экономические возможности покупателя, специфика организации закупки товаров, форма расчётов и характеристика лиц, принимающих решение о покупке.

Существуют различные способы сегментации рынка. Они (способы) представляют собой наборы показателей, по которым покупатели характеризуются общностью отношений к тому или иному товару. Рассматриваются, например, сегментация по социально-экономическим переменным, сегментация по признаку культуры, сегментация по географическим факторам, сегментация по адаптации потребителем к новому товару, сегментация по каналам получения продуктов, сегментация по первичности покупки, сегментация по степени использования товара.

Единого метода сегментации рынка нет. Предприятию необходимо опробовать различные варианты сегментации на основе разных параметров. Для сегментации потребительского рынка используют географический, демографический, психографический, поведенческий принципы.

Сегментация по географическому принципу: предполагает разбивку рынка на различные географические регионы - города, районы, области, республики, т.е. дифференциация стратегий маркетинга для городских и сельских потребителей, для различных регионов и районов страны.

Сегментация по демографическому принципу (сегментация по социально-экономическим переменным) представляет собой разделение потребителей рынка на группы (на сегменты) по таким факторам как: пол, возраст или этап жизненного цикла семьи, размер семьи, уровень доходов, род занятий, образование, национальность. При всех слабостях такой способ сегментации является достаточно понятным и имеет универсальный характер.

Сегментация по психографическому принципу предусматривает принадлежность к общественному классу - по образу жизни, характеристике личности, т.е. объединяет целый комплекс характеристик покупателя. Понятие «образ жизни» представляет собой, по сути, модель жизни личности, которая выражается в увлечениях, поступках, интересах, мнениях, иерархии потребностей, доминирующем типе отношений с другими людьми и т.п. Такие факторы, как стиль жизни, личные качества потребителей, более точно отражают возможную реакцию покупателей на тот или иной товар, чем точные количественные оценки сегментов рынка по географическому или демографическому признакам.

Сегментация по поведенческому принципу предусматривает распределение покупателей на группы в зависимости от их знаний о товаре, отношении к товару, характера его использования: Поводы для совершения покупки (возникновение идеи совершения покупки или использования товара); искомые выгоды (классификация покупателей на основе тех выгод, которые они ищут в торговле), т.е. мотивы потребителей (причины совершения покупок). Сегментирование по выгодам: ему внутренне присущ учёт товарной категории и системы ценностей человека. Например, выбор потребителем одновременно самого дешёвого холодильника и самого дорогого телевизора только потому, что ему нравится дизайн последнего.

Статус пользователя: многие рынки можно сегментировать как не пользующиеся товаром, бывшие пользователи, потенциальные пользователи, пользователи - новички, регулярные пользователи. Крупные предприятия, стремящиеся заполучить большую долю рынка, особенно заинтересованы в привлечении потенциальных покупателей, а более мелкие фирмы стремятся завоевать регулярных пользователей. Интенсивность потребления: рынки можно разбивать по группам слабых, умеренных и активных потребителей товара. Активные пользователи часто составляют небольшую часть рынка, однако на их долю приходится большой процент общего объёма потребления товара. Степень приверженности: приверженность потребителя к торговой марке может отсутствовать, быть определённой или полной. Если она отсутствует, то потребитель ничего не предпочитает, его привлекают распродажи, он часто меняет торговые марки и готов пробовать новые товары или услуги. Если существует определённая приверженность, то потребитель предпочитает несколько марок, его привлекают скидки, он редко меняет марки и обычно не стремится апробировать новые. При полной приверженности потребитель настаивает на одной марке, его не привлекают скидки по другим, он никогда не меняет марки и не будет пробовать новую.

Поведенческие принципы сегментации являются важной основой для формирования сегментов рынка. Описательное сегментирование: основано на социально-демографических характеристиках покупателя вне зависимости от товарной категории. Например: женщины - мужчины - дети; домашние хозяйки - работающие женщины; семьи с разным количеством детей; жизненный цикл семьи.

Сегментация рынка товаров производственного назначения чаще всего проводится по разновидностям конечных потребителей товара. Разные конечные потребители часто ищут в товаре и разные выгоды. А значит, по отношению к ним можно применять разные комплексы маркетинга. Ещё одной переменной, которую можно использовать для сегментирования рынка товаров промышленного назначения, является весомость заказчика.

Анализ данных сегментации рынка. Рынок состоит из потребителей, имеющих схожие потребности. Однако совокупность покупателей никогда не бывает однородной. Они различаются по своим желаниям, сумме денег, которую готовы заплатить за товар, требуемому его количеству и источникам получения информации. Следовательно, целесообразно разделить рынок на сегменты, а затем выбрать один или несколько

Промежуточная аттестация
Контрольные вопросы для экзамена.

1. Опишите главную задачу экономики.
2. Перечислите из чего состоят материальные блага общества, что относится к естественным благам.
3. Что такое потребности и какие они бывают.
4. Что входит в круговорот экономических благ.
5. Напишите, что относится к факторам производства
6. Дайте понятие рынок. Перечислите основные элементы рынка.
7. В чем сущность стимулирующей функции рынка.
8. Дайте понятие конкуренция. Какие виды конкуренции Вы знаете.
9. Дайте понятие монополия. В чем ее позитивное влияние на предприятие.
10. Дайте понятие спрос, опишите его зависимость от цены
11. Дайте понятие предложение. Опишите факторы влияющие на предложение.
12. Дайте определение, что такое предприятие, наличие каких признаков для него характерны
13. Дайте определение предприятия общественного питания.
14. Каким предприятиям общественного питания присваиваются классы.
15. По каким признакам делятся предприятия общественного питания.
16. Перечислите организационно-правовые формы предприятий
17. Понятие собственность ,виды собственности.
18. Дайте понятие производственной программы, из каких разделов она состоит.
19. Какие показатели содержит план производства в натуральном выражении
20. Какие показатели содержит план производства в стоимостном выражении
21. Дайте понятие валовой продукции.
22. Что такое прибыль?
23. Виды прибыли.
24. Какое предприятие является рентабельным?
25. Как рассчитывается рентабельность продукции?
26. Как рассчитывается рентабельность производственных фондов
27. Понятие менеджмент
28. История развития менеджмента в России
29. Функции менеджмента
30. Понятие цели и миссии предприятия.
31. Дайте понятие функции координации
32. Дайте понятие функции мотивации

- 33 . Контроль ,виды контроля
- 34.Что такое потребность их виды, расскажите на примере пирамиды Маслоу.
- 35.В чем сущность концепции современного менеджмента
- 36.Дайте понятие конфликт и какие они бывают.
- 37.Перечислите позитивные функции конфликта
- 38.Что такое стресс и причины его возникновения.
- 39.Дайте понятие делового общения.
- 40.В чем отличие вербального от невербального общения.
- 41Перечислите основные формы общения. 1.Дайте понятие маркетинг.
- 42.Назовите основные комплексные функции маркетинга.
- 43.Что представляет собой производственная функция.
44. Каково основное содержание функции управления
45. Какие подразделения входят в состав службы маркетинга.
- 46.Из каких элементов состоит комплекс маркетинга.
- 47.Какие показатели характеризуют товарный ассортимент.
- 48.Ахарактеризуйте каналы сбыта в системе распределения.
- 49.Понятие жизненный цикл товара.
- 50.Опешите стадию роста жизненного цикла товара.
- 51.Каковы составляющие коммуникационной политики предприятия.
- 52.Понятие реклама, составляющие рекламу.
- 53.Каковы цели рекламы.
- 54.Понятие продвижение товара на рынке.
- 55.Перечислите цели продвижения товара.
- 56.В чем смысл прямых продаж.
- 57 Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.
- 58.Дайте понятие должностная инструкция, с какой периодичностью она пересматривается. Какие дисциплинарные меры воздействия может применить работодатель к работнику.
- 59.Что такое издержки производства. Какие издержки относятся к постоянным и переменным?

Критерии оценивания практической работы.

Отметка "5"

Практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работали полностью самостоятельно: подобрали необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показали

необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, практические умения и навыки.

Работа оформлена аккуратно, в оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка "4"

Практическая или самостоятельная работа выполнена студентами в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонение от необходимой последовательности выполнения, не влияющее на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана, последовательность выполняемых заданий, ответы на вопросы). Используются указанные источники знаний. Работа показала знание основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.

Допускаются неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка "3"

Практическая работа выполнена и оформлена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено много времени (дана возможность доделать работу дома). Студент показал знания теоретического материала, но испытывали затруднения при самостоятельной работе со статистическими материалами.

Отметка "2"

Выставляется в том случае, когда студент оказался не подготовленным к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Грибов, В. Д., Менеджмент : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2024. — 275 с. — ISBN 978-5-406-12808-4. — URL: <https://book.ru/book/>— Текст : электронный.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Пястолов, С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга +e-Приложение : учебник / Пястолов С.М. — Москва : КноРус, 2021. — 246 с. — ISBN 978-5-406-01741-8. — URL: <https://book.ru/book/935748>— Текст : электронный

3.2.3. Интернет-ресурсы:

- <http://www.budget.gov.ru/> - единый портал бюджетной системы Российской Федерации.
- <http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 3 – Как получить кредит по самой низкой процентной ставке? ЦБ РФ, М.
- <http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 2 – Обучающая игра «Насколько хорошо ты знаешь деньги», ЦБ РФ, М.
- <http://www.schoolmoney.ru> – Основы инвестирования и управления личными финансами «Школа денег».
- www.economy.gov.ru – сайт Министерства развития РФ.
- <http://document.kremlin.ru> – официальное интернет-представительство Президента России.
- www.fas.gov.ru – сайт Федеральной Антимонопольной службы.
- <http://www.minfin.ru/> - сайт Министерства финансов РФ.
- www.gks.ru- сайт Федеральной службы государственной статистики.
- www.cbr.ru – сайт Банка России.
- www.fcsr.ru – сайт Федеральной службы по финансовым рынкам.
- <http://www.eeg.ru/>- сайт МФ РФ статистика.

3.2.4. Нормативные документы

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: ред. от 19.12.2022, с изм. от 11.04.2023 Электронный ресурс. Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/ Текст : электронный
2. Гражданский кодекс Российской Федерации федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 1994 г Электронный ресурс. Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/
3. Налоговый кодекс Российской Федерации федер. закон: [принят Гос. Думой 31 июл. 1997 Электронный ресурс. Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/ Текст : электронный

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 8 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

практические умения и навыки:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

учебные умения:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы
- расспрашивать, описывать, сравнивать, исследовать, анализировать оценивать;
- проводить самостоятельный поиск необходимой информации;

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- организовывать работу на компьютере;

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Основы экономики	Подготовить доклад на тему: «Политика государства в области оплаты труда»	4
		Подготовка доклада на тему: «Знаменитые предприниматели вложившие свой вклад в развитие экономики России»	4
Итого			8

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общ учебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;

Самостоятельная работа №1

Задание: Написать доклад по теме «Подготовить доклад на тему: «Политика государства в области оплаты труда»

Форма отчета по заданию: документ MS Word

Самостоятельная работа №2

Задание: Написать доклад по теме :«Знаменитые предприниматели вложившие свой вклад в развитие экономики России»

Форма отчета по заданию: документ MS Word

Составитель: Королева ОВ, преподаватель

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано Минюсте Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Романовская Елена Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

–формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

-способствовать формированию представлений о нормативно-правовой базе в профессиональной сфере, использовать в своей работе и эффективно работать в команде.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 1 ЛР 2 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 14 ЛР 19	У. 1. Использовать необходимые нормативно-правовые документы; У. 2. Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством; У. 3. Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	3.1.Основные положения Конституции РФ, Трудового Кодекса; 3.2.Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; 3.3. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; 3.4.Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности. 3.5. Организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 3.7. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; 3.8. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; 3.9.Право социальной защиты граждан. 3.10.Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. 3.11.Виды административных правонарушений и административной ответственности. 3.12.Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Введение в профессию	Подготовка эссе «Почему выбрал эту	Раздел 2 Тема 2.1. «Трудовое право, как	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8,

(специальность)	специальность».	отрасль права».	ЛР 14, ЛР 19
-----------------	-----------------	-----------------	--------------

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровье сберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	22
Практические занятия	18
консультации	
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированный зачет	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.06	3 1	3 2	3 3	34	35	36	3 7	38	3 9	3 1 0	3 11	3 1 2	У 1	У 2	У 3
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ.		+				+				+				+	+
Раздел 2. Основы гражданского права.	+	+				+				+				+	
Раздел 3. Основы трудового права.		+	+			+					+			+	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность	+		+			+				+			+		+
Раздел 6. Экономические споры.	+			+		+		+			+		+		+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Нормативно-правовые акты и система российского законодательства.		
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	2	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия.		
Раздел 2	Основы гражданского права.	8	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Практические занятия	2	
Решение ситуационных задач по теме. Тесты.			
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		

	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3	Основы трудового права.	10	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений.		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора.		
	Рабочее время и отдыха.		
	Понятие «трудовой дисциплины». Термин «дисциплина труда». Понятие «производственная дисциплина».		
	Практические занятия	2	
	Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка эссе «Почему выбрал эту специальность».</i>	4	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	Практические занятия		
	Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»		
	Практические занятия	2	
Решение тестовых заданий по теме: Способы защиты трудовых прав работника.			
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	10	
Тема 4.1. Законодательство об административных	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Административная ответвен-		

правонарушениях, его задачи и принципы	ность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Практические занятия Решение ситуационных задач и тестов.	2	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности. Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Практические занятия Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	2	
	Практические занятия Самозанятость и образование ИП.	2	
	Экономические споры	2	
Тема 5.1. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	44	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: Стул учительский (1 шт.) Столы ученические (15 шт.) Стулья ученические (30 шт.) Доска магнитная (1 шт.) Компьютер (1 шт.) Телевизор (1шт.) Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.) Мультипроектор (1 шт.)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания

1. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности: для авторемонтных специальностей : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-406-08367-3. — URL: <https://book.ru/book/943595> (дата обращения: 27.05.2023). — Текст : электронный.
2. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11342-4. — URL: <https://book.ru/book/948630> (дата обращения: 27.05.2023). — Текст : электронный.
Смоленский, М. Б., Трудовое право+ eПриложение: дополнительные материалы. : учебник / М. Б. Смоленский, С. В. Михайлов. — Москва : КноРус, 2023. — 254 с. — ISBN 978-5-406-10909-0. — URL: <https://book.ru/book/947075> (дата обращения: 27.05.2023). — Текст : электронный.
3. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2023. – 224 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Яковлев, М. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: электронный образовательный ресурс / М. П. Яковлев. – Версия 1.31. – Москва: Академия-Медиа, 2023. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Текст: электронный.
2. Федорянич, О.И. Электронный учебно-методический комплекс «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». – Москва: Академия-Медиа, 2022.
3. Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-406-11659-3.
4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2022.
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Москва, 2022.
6. 3.Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2022
7. 4.Электронная библиотечная система Издательства «Перспектив Науки» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2022.

Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 №51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 07.02.2022)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
2. Закон Российской Федерации от 19.04.1991 №1032-1 (ред. От 27.07.2022) «О занятости населения в Российской Федерации» // Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];

3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. От 07.02.2022) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.03.20011)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2021 № 6 – ФКЗ, от 30.12.2021 № 7 – ФКЗ)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
5. Правовое регулирование профессиональной деятельности. – Учебник - (Профессиональное образование) ГРИФ/Тузов Д.О. - Аракчеев С. В. ИНФРА-М, ИД Форум. 2019 г.
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2021 г. № 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2021) (ред. от 29.12.2021)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Основные положения Конституции Российской Федерации	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений.
Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений.

<p>Основные понятия в области правового регулирования профессиональной деятельности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	<p>- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений.</p>
<p>Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, в том числе профессиональной сфере</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание основных положений правового обеспечения организации предпринимательской деятельности при выполнении тестового задания, решении ситуационных задач и подготовке рефератов, докладов и сообщений.</p>	<p>- тестирование, - решение ситуационных задач, подготовка рефератов, докладов 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</p>
<p>Организационно-правовые формы юридических лиц</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание основных организационно-правовых форм юридических лиц при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.</p>	<p>- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений</p>
<p>Основы трудового права</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений</p>

	<p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» не удовлетворительно</p> <p>Демонстрировать знание трудового права при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.</p>	
Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» не удовлетворительно</p> <p>Демонстрировать знание прав и обязанностей работников сферы обслуживания автомобильного транспорта при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.</p>	<p>- тестирование,</p> <p>- подготовка рефератов, докладов и сообщений</p>
Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p> <p>80 ÷ 89 «4» хорошо</p> <p>70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p> <p>менее 70 «2» не удовлетворительно</p> <p>Соблюдать порядок заключения трудового договора и основания его прекращения при решении ситуационных задач</p>	решение ситуационных задач
	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично</p>	<p>- тестирование,</p> <p>- решение ситуационных задач,</p> <p>- подготовка рефератов, докладов и сообщений</p>

	<p>80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание правил оплаты труда сферы обслуживания автомобильного транспорта при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.</p>	
Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание роли государственного регулирования в ходе выполнения тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.</p>	<p>- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений</p>
Право социальной защиты граждан	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	<p>- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений</p>
Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание дисциплинарной и материальной</p>	<p>- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений</p>

	ответственности работника в ходе выполнения тестового задания и подготовки рефератов, докладов и сообщений.	
Виды административных правонарушений и административной ответственности	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p> <p>Демонстрировать знание видов административных правонарушений и административной ответственности в ходе выполнения тестового задания и подготовки рефератов, докладов и сообщений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p> <p>Демонстрировать знание норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров в ходе выполнения тестового задания, решения ситуационных задач и подготовки рефератов, докладов и сообщений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений

	<p>менее 70 «2» не удовлетворительно</p> <p>Демонстрировать знание законодательных актов и нормативных документов, регулирующих правоотношения в профессиональной деятельности в ходе выполнения тестового задания, решения ситуационных задач и подготовки рефератов, докладов и сообщений.</p>	
Умения		
Использовать необходимые нормативно-правовые документы	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Применять необходимые нормативно-правовые документы при выстраивании карьеры в сервисном обслуживании автомобилей.</p>	Экспертное наблюдении при решении ситуационных задач
Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Применять документацию системы качества</p>	Экспертное наблюдении при решении ситуационных задач
Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Обеспечивать защиту своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством</p>	Экспертное наблюдении при решении ситуационных задач

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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»	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках реализации ПОП по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики: Романовская Елена Владимировна, преподаватель

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
У 1. Использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность.	Анализирует документы и нормативные материалы. Использует в профессиональной деятельности необходимые нормативно правовые документы.	«Отлично» - ставится, если полно изложен изученный материал, дано правильное определение понятий, обнаружено понимание материала, умение обосновать свои суждения, применить на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные, материал изложен последовательно и правильно.
У 2. Защищать свои права в соответствии с действующим законодательством.	Защищает свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством. Анализирует и оценивает результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	«Хорошо» - ставится, если дан ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допущены 1-2 ошибки, которые обучающийся сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности.
У 3. Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.	«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но и излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
З 1. Основные положения Конституции РФ;	Участие в дискуссии, ведение диалога. Имеет представление об основных положениях Конституции Российской Федерации.	
З 2. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Знает права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.	
З 3. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Имеет представление о правовом регулировании в сфере профессиональной деятельности.	

3.4. Законодательные акты и другие нормативные документы регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Ориентируется в законодательных актах РФ и других нормативных документах, регулирующих правоотношения в процессе профессиональной деятельности.	
3.5. Организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Соблюдает необходимые требования при заключении трудового договора знает и основание его прекращения.	
3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Имеет представления и знает права и обязанности в сфере профессиональной деятельности.	
3.7. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;	Соблюдает необходимые требования при заключении трудового договора знает и основание его прекращения.	
3.8. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	Ясность определения правового статуса безработного и социальной поддержки безработных.	
3.9. Право социальной защиты граждан.	Знает права граждан на социальную защиту и порядок применения.	
3.10. Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника.	Характеризует дисциплинарную и материальную ответственности работника.	
3.11. Виды административных правонарушений и административной ответственности.	Правильность знания классификации административных правонарушений и соответствующих им наказаний;	
3.12. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Имеет представления и знает нормы защиты нарушенных прав и порядок обжалования в суде.	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций		
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачет	устный опрос, практическое задание.

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий:

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: Стул учительский (1 шт.) Столы ученические (15 шт.) Стулья ученические (30 шт.) Доска магнитная (1 шт.) Компьютер (1 шт.) Телевизор (1шт.) Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.) Мультивидеопроектор (1 шт.)

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине.

В каждом задании по 2 вопроса (25 заданий). Каждому студенту предлагается выбрать задание по номеру. В задании второй вопрос практическая часть. Отвечает развернутым ответом на вопрос. Второй вопрос, практическая часть: решить ситуационную задачу.

Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие выяснить степень знаний студента в пределах учебного материала, вынесенного на зачет. Учащиеся должны внимательно прочитать задания и предлагаемые варианты ответа, отвечать только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Ответ оценивается преподавателем в соответствии с критериями, информация о которых заранее доводится до сведения студента.

Критерии оценивания ответа на вопрос:

«5» - 80 - 85% правильных ответов

«4» - 70 - 80% правильных ответов

«3» - 60 - 70% правильных ответов

«2» - 59% и менее правильных ответов

2.1 Вопросы для дифференцированного зачета:

1. Конституция РФ.
2. Федеративное устройство Российской Федерации.
3. Основные права и свободы человека и гражданина в Российской Федерации.
4. Обязанности граждан Российской Федерации.
5. Понятие предпринимательского права. Предмет, метод и принципы отрасли предпринимательского права.
6. Виды юридических лиц, их права и обязанности.
7. Первичная регистрация юридических лиц.
8. Реорганизация юридических лиц.
9. Порядок ликвидации юридического лица.
10. Организационно-правовые формы коммерческих организаций.
11. Организационно-правовые формы некоммерческих организаций.
12. Правовые основы несостоятельности (банкротства) хозяйствующих субъектов.
13. Субъекты малого предпринимательства.
14. Доверенности и ее виды.
15. Гражданско-правовой договор.
16. Гражданско-правовая ответственность за нарушение обязательств.
17. Работник, как сторона трудовых правоотношений, его права и обязанности
18. Работодатель, как сторона трудовых правоотношений, его права и обязанности
19. Трудовой договор и порядок его заключения
20. Основания прекращения трудового договора
21. Рабочее время и время отдыха.
22. Дисциплинарная ответственность работника.
23. Материальная ответственность сторон трудового договора.
24. Защита трудовых прав работников. Трудовые споры.

25. Понятие административного правонарушения. Понятие административной ответственности.

Ситуация № 1

Работодатель, представляющий фирму «Орион», расторг трудовой договор до истечения срока испытания с работником, гражданином Ситновым, предупредив его об этом в письменной форме за три дня до увольнения. Были ли соблюдены все условия расторжения договора? Что может быть основанием для обжалования решения работодателя в суде?

Ситуация № 2

До истечения срока предупреждения об увольнении гражданка Иванова, работающая в фирме «Гендальф», отозвала своё заявление об увольнении. Но работодатель, уволил её, мотивировав это тем, что на её место уже объявлен конкурс. Имел ли право работодатель уволить гражданку Иванову? При каких условиях гражданка Иванова могла быть уволена в данной ситуации?

Ситуация № 3

Гражданин Фомичев устроился работать в фирму «Русь». Работодатель, не удовлетворённый объёмом персональных данных, полученных у самого работника, получил их с его прежнего места работы. В результате гражданин Фомичев был уволен за то, что скрыл свои политические симпатии. Персональные данные гражданина Фомичева были получены без его письменного согласия. Охарактеризуйте правомерность действий работодателя? Вправе ли был работодатель уволить гражданина Фомичева на таком основании?

Ситуация № 4

Комендант общежития Пищевой академии Самохина подала заявление о своём желании уйти с работы. По истечении двух недель администрация академии заявила, что она не может найти другого подходящего работника, и отказалась принять материальные ценности, вверенные коменданту, и выдать ей трудовую книжку. Самохина обратилась к юрисконсульту академии за разъяснением, может ли она самовольно оставить работу и куда ей следует обратиться с требованием о расторжении трудового договора? Решите данное дело.

Ситуация № 5

В связи с производственной необходимостью директор завода своим приказом перевёл инженера Павлова, технолога Зайцева, бухгалтера Сергееву, юрисконсульта Новожилова и всех работников планового отдела на работу по ликвидации стихийного бедствия. Указанные выше работники отказались от такого перевода, мотивируя это тем, что имеет место перевод на необусловленную трудовым договором на работу, и обратились в комиссию по трудовым спорам. Правомерны ли действия администрации завода?

Ситуация № 6

Приказом директора городского комбината бытовых услуг от 20 января 2021 года мастер мужской стрижки салона-парикмахерской № 29 Онищенко была провидена в салон-парикмахерскую № 15 того же комбината, расположенную в другом районе города. Онищенко от перевода отказалась и обратилась в народный суд с иском о восстановлении её на прежней работе. В исковом заявлении она указала, что работа в салоне-парикмахерской № 15 связана для неё с длительными поездками. Определите правомерность этого перевода.

Ситуация № 7

Гражданин Иванов получил травму в результате выполнения своих трудовых обязанностей. Работодателем не было оказано никакой помощи, хотя он был проинформирован об этом. Есть ли сразу нарушение законодательства?

Ситуация № 8

Работник, работающий на предприятии, обратился к работодателю с просьбой о страховании несчастных случаев, но работодатель отказал ему, сославшись на то, что социальное страхование для работника не обязательно, но работник с ним не согласен. Является ли законным отказ работодателя? Обоснуйте ответ.

Ситуация № 9

Гражданин Иванов работал на предприятии по переработке полезных ископаемых. Однажды он пришел на рабочее место и обнаружил, что его рабочий станок плохо функционирует и представляет опасность для его жизни и здоровья. Гражданин Иванов оповестил об этом руководителя организации в письменной форме и отказался от выполнения работ. Имел ли право работник отказаться от выполнения работ?

Ситуация № 10

Гражданин Иванов Устроился на работу в организацию по производству мебели. Он проработал 7 месяцев и написал заявление на предоставление ему отпуска. Руководитель организации отказал гражданину Иванову в его просьбе о предоставлении отпуска. Правомерно ли действие руководителя организации?

Ситуация № 11

Гражданин Егоров, уходил в отпуск, подал заявление на имя директора с просьбой разделить отпуск на две части в связи с семейными обстоятельствами. Его просьба была отклонена, чтобы было мотивированно не правомерностью таких действий. Прав ли руководитель организации?

Ситуация № 12

Гражданин Неговора, работающий на ЗАО "Балтика" бухгалтера, подал заявление на расторжение трудового договора. Работодатель отказался выплачивать ему денежную компенсацию за неиспользованные отпуска, мотивируя это тем, что трудовой договор расторгнут по инициативе работника.

Ситуация № 13

Работодатель, представляющий фирму «Орион», расторг трудовой договор до истечения срока испытания с работником, гражданином Ситновым, предупредив его об этом в письменной форме за три дня до увольнения. Были ли соблюдены все условия расторжения договора? Что может быть основанием для обжалования решения работодателя в суде?

Ситуация № 14

До истечения срока предупреждения об увольнении гражданка Сидорова, работающая в фирме «Гендальф», отозвала своё заявление об увольнении. Но работодатель уволил её, мотивировал это тем, что на её место уже объявлен конкурс. Имел ли право работодатель уволить гражданку Иванову? При каких условиях гражданка Иванова могла быть уволена в данной ситуации?

Ситуация № 15

Гражданин Фомичев устроился работать в фирму «Русь». Работодатель, не удовлетворённый объёмом персональных данных, полученных у самого работника, получил их с его прежнего места работы. В результате гражданин Фомичев был уволен за то, что скрыл свои политические симпатии. Персональные данные гражданина Фомичева были получены без его письменного согласия. Охарактеризуйте правомерность действий работодателя? Вправе ли был работодатель уволить гражданина Фомичева на таком основании?

Ситуация 16

В декабре 2012 г. Иванов И.В. разгласил коммерческую тайну, ставшую известной ему в связи с исполняемыми им трудовыми обязанностями. Директор фирмы уволил Иванова 29 фев-

раля 2022 г. по ст.81 п.6 ТК РФ. Иванов подал в суд исковое заявление о восстановлении его на работе и отмене приказа об увольнении. Как вы думаете, суд удовлетворит его иск? Почему?

Ситуация 17

В связи с производственной необходимостью директор завода своим приказом перевёл инженера Павлова, технолога Зайцева, бухгалтера Сергееву, юрисконсульта Новожилова и всех работников планового отдела на работу по ликвидации стихийного бедствия. Указанные выше работники отказались от такого перевода, мотивируя это тем, что имеет место перевод на необусловленную трудовым договором на работу, и обратились в комиссию по трудовым спорам.

Правомерны ли действия администрации завода?

Ситуация 18

В связи с тем, что завод был отключен от энергоснабжения за неуплату, приказом генерального директора работники находились в простое. При этом работодатель требовал присутствия всех работников на рабочих местах. Правомерно ли требование работодателя? В каком порядке должно быть оплачено время простоя?

Ситуация № 19

Гражданин Иванов получил травму в результате выполнения своих трудовых обязанностей. Работодателем не было оказано никакой помощи, хотя он был проинформирован об этом. Есть ли сразу нарушение законодательства?

Ситуация № 20

Работник, работающий на предприятии, обратился к работодателю с просьбой о страховании несчастных случаев, но работодатель отказал ему, сославшись на то, что социальное страхование для работника не обязательно, но работник с ним не согласен. Является ли законным отказ работодателя? Обоснуйте ответ.

Ситуация № 3

Гражданин Иванов работал на предприятии по переработке полезных ископаемых. Однажды он пришел на рабочее место и обнаружил, что его рабочий станок плохо функционирует и представляет опасность для его жизни и здоровья. Гражданин Иванов оповестил об этом руководителя организации в письменной форме и отказался от выполнения работ. Имел ли право работник отказаться от выполнения работ?

Ситуация № 22

В ходе судебного рассмотрения иска Семиной о восстановлении на работе, было установлено, что ее увольнение по подпункту а) п.6 ст.81 ТК РФ было вызвано тем, что она отсутствовала на работе 3 дня, объяснив это плохим самочувствием. В медицинское учреждение она не обращалась, в качестве доказательства своих слов просила вызвать соседей по коммунальной квартире как свидетелей. Суд не принял во внимание просьбу Семиной, указав на то, что единственным доказательством болезни является больничный лист. В прошлом Семина имела ряд замечаний за опоздания на работу. Увольнение Семиной не было согласовано с профсоюзным комитетом. Дайте обоснованное заключение по данному спору.

Ситуация № 23

Гражданин Егоров, уходил в отпуск, подал заявление на имя директора с просьбой разделить отпуск на две части в связи с семейными обстоятельствами. Его просьба была отклонена, чтобы было мотивированно не правомерностью таких действий. Прав ли руководитель организации?

Ситуация № 24

Гражданин Петров, работающий на ЗАО "Балтика" в должности бухгалтера, подал заявление на расторжение трудового договора. Работодатель отказался выплачивать ему денежную ком-

пенсацию за неиспользованные отпуска, мотивирую это тем, что трудовой договор расторгнут по инициативе работника. Прав ли руководитель организации?

Ситуация № 24

Выпускник профессионального колледжа Артём нашёл новую работу. Для заключения трудового договора он принёс документы воинского учёта и трудовую книжку. Какие ещё документы, согласно Трудовому кодексу РФ, Артём должен предъявить работодателю? Запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) свидетельство о регистрации права собственности на жилое помещение
- 2) страховое свидетельство государственного пенсионного страхования
- 3) диплом о среднем профессиональном образовании
- 4) выписку из финансово-лицевого счёта
- 5) паспорт гражданина РФ 6) налоговое уведомление

Ответ: _____

2.2. Практическая часть

Критерии оценки	
«отлично»	- оценка «отлично»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.
«хорошо»	- оценка «хорошо»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.
«удовлетворительно»	- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.
«неудовлетворительно»	Практическое задание не выполнено или ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

3. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания

1. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности: для авторемонтных специальностей : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-406-08367-3. — URL: <https://book.ru/book/943595> (дата обращения: 27.05.2023). — Текст : электронный.
2. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11342-4. — URL: <https://book.ru/book/948630> (дата обращения: 27.05.2023). — Текст : электронный.
Смоленский, М. Б., Трудовое право+ eПриложение: дополнительные материалы. : учебник / М. Б. Смоленский, С. В. Михайлов. — Москва : КноРус, 2023. — 254 с. — ISBN 978-5-406-10909-0. — URL: <https://book.ru/book/947075> (дата обращения: 27.05.2023). — Текст : электронный.
3. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / В.В. Румынина. — Москва: Академия, 2022. — 224 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Яковлев, М. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: электронный образовательный ресурс / М. П. Яковлев. — Версия 1.31. — Москва: Академия-Медиа, 2023. — 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Текст: электронный.
2. Федорянич, О.И. Электронный учебно-методический комплекс «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». — Москва: Академия-Медиа, 2022.
3. Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-406-11659-3.
4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. — Санкт-Петербург, 2022.
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. — Москва, 2022.
6. 3.Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. — Москва, 2022.
7. 4.Электронная библиотечная система Издательства «Перспектива» [Электронный ресурс]. — Санкт-Петербург, 2022.

Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 №51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 07.02.2022)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
2. Закон Российской Федерации от 19.04.1991 №1032-1 (ред. От 27.07.2022) «О занятости населения в Российской Федерации») // Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. От 07.02.2022) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.03.20011)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2021 № 6 – ФКЗ, от 30.12.2021 № 7 – ФКЗ)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
5. Правовое регулирование профессиональной деятельности. – Учебник - (Профессиональное образование) ГРИФ/Тузов Д.О. - Аракчеев С. В. ИНФРА-М, ИД Форум. 2019 г.
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2002 г. № 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2002) (ред. от 29.12.2021)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс].

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности» предназначены для студентов, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 4 час.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

практические умения и навыки:

- умение правильного, грамотного изложения в письменной форме теоретических и практических вопросов;
- умения работать с информацией (поиск, обработка, представление информации).

учебные умения:

- использовать различные информационные источники;
- расспрашивать, описывать, сравнивать, исследовать, анализировать оценивать;
- проводить самостоятельный поиск необходимой информации;
- развивать исследовательские умения.

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- развивать познавательные способности и активность студентов: самостоятельности, ответственности, организованности;
- формировать самостоятельность мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 2	1. Подготовка презентации «Плюсы и минусы моей профессии».	4
Итого			4

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

Разработчик: Романовская Елена Владимировна, преподаватель

- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль выполнения ментальных карт осуществляется индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Самостоятельная работа №1

Задание: Подготовка презентации «Плюсы и минусы моей профессии».

Форма отчета по заданию: доклад в бумажном виде, защита доклада, где автор раскрывает суть проблемы.

Составитель: Романовская ЕВ., преподаватель

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. №44828).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Вахрамеева Светлана Николаевна, преподаватель

Деньгуб Андрей Анатольевич, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 6.1 ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7	1. пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; 2. обрабатывать текстовую и табличную информацию; 3. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 4. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 5. обеспечивать информационную безопасность; 6. применять антивирусные средства защиты информации; 7. осуществлять поиск необходимой информации	1. основные понятия автоматизированной обработки информации; 2. общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; 6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Выставка ко Дню космонавтики	Создание презентации «Меню космонавтов из разных стран»	Раздел 2 Раздел 3	ЛР 2, ЛР 5, ЛР 7

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные технологии.

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	96
в том числе:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	94
Самостоятельная работа	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	31	32	33	34	35	36	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Раздел 1. Компоненты информационных технологий	+	+	+		+		+			+	+	+	+
Раздел 2. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				+		+	+	+		+			+
Раздел 3. Использование в профессиональной деятельности программного обеспечения			+					+	+	+			+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Компоненты информационных технологий		20	
Тема 1.1. Введение в информационные технологии	Тематика практических занятий		2
	1	Понятие информационных технологий (ИТ). Средства ИТ. Виды ИТ	1
	2	Состав, функции и основные возможности использования ИТ в профессиональной деятельности	1
Тема 1.2. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных технологий	Тематика практических занятий		12
	1	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	2
	2	Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем	2
	3	Классификация и назначение программного обеспечения ПК в профессиональной деятельности	2
	4	Создание ментальной карты: Классификация программного обеспечения	2
	5	Методы защиты информации	2
Тема 1.3. Автоматизированные информационные системы	Тематика практических занятий		4
	1	Классификация компьютерных программ, предназначенных для решения производственных задач	2
	2	Информационное, техническое и программное обеспечение АИС.	2
	Самостоятельная работа обучающихся		2
	1	Создать ментальную карту по теме: Классификация технических средств информатизации	2
Раздел 2. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		14	
Тема 2.1. Коммуникационные возможности Интернет	Тематика практических занятий		14
	1	Сетевые технологии. Сервисы Интернета	2
	2	Ресурсы электронного правительства	2
	3	Создание профессионально-ориентированных web-ресурсов	2
	4	Поиск документов на сайте gosuslugi.ru муниципального и регионального уровня	2
	5	Поиск информации на сайте Роспотребнадзора	2
	6	Облачные сервисы для загрузки видео файлов и их просмотра другими пользователями	2
7	Онлайн-сервисы для создания форм обратной связи, онлайн-тестирований и опросов	2	
Тема 2.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Тематика практических занятий		4
	1	Информационная безопасность. Классификация средств защиты	2
	2	Виды компьютерных вирусов. Защита от компьютерных вирусов	2
Раздел 3. Использование в профессиональной деятельности программного обеспечения		60	
Тема 3.1. Обработка	Тематика практических занятий	24	OK 01

текстовой информации	1	Форматирование таблиц и изображений	2	OK 02 OK 03 OK 04 OK 09 ПК 6.1
	2	Создание и форматирование формул	2	
	3	Создание документа с использованием SmartArt	2	
	4	Создание текста многоуровневыми списками, автооглавление, колонтитулы	2	
	5	Создание документа на основе шаблона	2	
	6	Оформление многостраничного документа	6	
	7	Создание буклетов профессиональной направленности	4	
	8	Создание меню блюд народов ханты и манси	2	
	9	Системы оптического распознавания документов	2	
Тема 3.2. Обработка числовой информации	Тематика практических занятий		20	
	1	Создание, заполнение и сохранение электронной таблицы	2	
	2	Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов	2	
	3	Подбор параметра и организация обратного расчета	4	
	4	Создание прайс-листа «Кондитерские изделия»	2	
	5	Автоматизированная обработка данных: сортировка, фильтрация, группировка	4	
	6	Комплексная работа в MS Excel	2	
	7	Создание калькуляционных карточек	4	
Тема 3.3. Компьютерные справочные правовые системы (СПС)	Тематика практических занятий		6	
	1	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем	2	
	2	Организация поиска нормативных документов по реквизитам документа в СПС «Консультант Плюс»	4	
Тема 3.4. Обработка мультимедийной и графической информации	Тематика практических занятий		10	
	1	Создание презентации «Кухни народов мира»	2	
	2	Создание презентации «Меню космонавтов из разных стран»	2	
	3	Поиск информации и создание презентации «Ресторанный сервис»	2	
	4	Поиск информации и создание презентации «Национальная кухня ХМАО-Югры»	2	
	5	Создание презентации с использованием нейросети	2	
Дифференцированный зачет			2	
Всего:			96 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Информатики», оснащенный оборудованием: доска учебная (1), столы, посадочные места по количеству обучающихся (30); рабочее место преподавателя (1); Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением (13); интерактивная панель (1), многофункциональное устройство (13) Маршрутизатор (3) Коммутатор (3) Межсетевой экран (1) Серверная станция (1) Программное обеспечение: MS OFFICE 2016, PHP MY Admin, Microsoft SQL Server 8.0, RAD Studio 10, VirtualBox, Autodesk Maya, Autodesk 3ds Max, Adobe Photoshop, Adobe Acrobat, Cisco Packet Tracer (Packet Tracer), Microsoft Visual Studio 2016, Python 3.7.4, Oracle Database, Microsoft Visual Studio Code

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-406-11659-3. — URL: <https://book.ru/book/949439>. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

Интернет - источники:

1. <http://www.gosuslugi.ru/>

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Основные понятия автоматизированной обработки информации. – Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем. – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. – Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. – Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. – Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Демонстрировать уверенное владение компьютерной техникой;</p> <p>Осуществлять поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Точно перечислять виды компьютерных сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – устный опрос; – тестирование; – оценка результатов самостоятельной работы (докладов, метальных карт, презентаций.)
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – обеспечивать информационную безопасность; – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, – защите отчетов по практическим занятиям; – оценка заданий для самостоятельной работы

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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 дея-</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

тельности общественных организаций		
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» предназначены для студентов, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 2 часа.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

практические умения и навыки:

- умение оперировать данными на информационном рынке;
- умения работать с информацией (поиск, обработка, представление информации).

учебные умения:

- использовать различные информационные источники;
- расспрашивать, описывать, сравнивать, исследовать, анализировать оценивать;
- проводить самостоятельный поиск необходимой информации;

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- организовывать работу на компьютере;
- выбирать оптимальное программное обеспечение для работы с информацией;
- излагать информацию средствами информатики.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Создать ментальную карту по теме: Классификация технических средств информатизации	2
Итого			2

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии.

Самостоятельная работа №1

Задание: Создать ментальную карту по теме: Классификация технических средств информатизации

Форма отчета по заданию: ссылка с открытым доступом для просмотра.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках реализации ПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 08 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП 08 «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

– достижение социального эффекта, т.е. обеспечение безопасности труда, сохранение жизни и здоровья работающих, сокращение количества несчастных случаев и заболеваний на производстве.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1	<ul style="list-style-type: none">– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	<ul style="list-style-type: none">– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;– виды, назначение,

	чистоты.	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	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	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ЛР 1, 2, 3, 5. 6, 7, 11, 12, 14, 19,	<ul style="list-style-type: none"> -оценка собственного продвижения, личностного развития; - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; -участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях -сформированности гражданской позиции; -участие в волонтерском движении; -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; - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве. 	

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога,	ЛР как педагогический результат
--	---------------------------------------	--	---------------------------------

	(предмета)	обеспечивающие мероприятие	мероприятия
Конкурс проектных работ «Безопасность-это важно»	ОПЦ 06.Охрана труда	Раздел 2. Несчастные случаи.	ЛР 1, 2, 3, 5. 6, 7, 11, 12, 14, 19,

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения; проблемного обучения; коллективная система обучения; технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	14
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
консультации	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	31	32	33	34	35	У1	У2	У3	У4	У5
Раздел 1. Правовые основы охраны труда.	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-
Раздел 2. Несчастные случаи.	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.	+	+		+	+	-	-	+	+	+
Раздел 4. Пожарная безопасность.	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
Раздел 1. Правовые основы охраны труда		14		
Тема 1.1 Основы трудовой деятельности	<p>Содержание учебного материала Основные понятия в области охраны труда. Значение и содержание дисциплины. Терминологический аппарат дисциплины. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p>	6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07	
	Тематика лекционных занятий			
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.			1
	2. Правовые основы безопасности и охраны труда.			1
	3. Трудовой кодекс РФ.			1
	4. Государственное регулирование охраны труда.			1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	<p>Практические занятия: Не предусмотрено.</p>			
<p>Самостоятельная работа обучающихся: Задание для самопроверки.</p>	2			

Тема 1.2 Организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала Права и обязанности в области охраны труда. Понятие о государственных нормативных требованиях охраны труда. Нормы российского трудового права. Государственное регулирование охраны труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Обучение работников предприятия безопасности труда. Схемы проверки знаний правил, норм и инструкций по охране труда.	8	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Права и обязанности работодателя в области охраны труда.	2	
	2. Права и обязанности работника в области охраны труда. Ответственность за нарушение трудового законодательства	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: «Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение X раздела Трудового кодекса.	2	
Раздел 2. Несчастные случаи.		10	
Тема 2.1. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний	Содержание учебного материала Особенности расследования несчастных случаев на производстве. Производственный травматизм. Предупреждение производственного травматизма. Травмоопасные производственные факторы. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма.		ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1; ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Анализ состояния условий и охраны труда в Российской Федерации. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве	3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Практическое занятие: «Расследование, оформление и учет несчастных случаев ведется в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ».	3		

	Самостоятельная работа обучающихся: Составить глоссарий терминов и определений по охране труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: «Производственный травматизм, методы оценки уровня травматизма, классификация условий труда по травмобезопасности».	2	
Тема 2.2 Профессиональные заболевания.	Содержание учебного материала Понятие профессиональное заболевание. Виды профессиональных заболеваний. Причинно-следственная связь между вредными факторами производства и болезнью. основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний.	3	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01;ОК 02;ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Классификация профессиональных заболеваний. Порядок установления наличия профессионального заболевания.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»	2	
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.		10	
Тема 3.1. Взаимодействие человека с производственными факторами.	Содержание учебного материала Классификация СИЗ и СКЗ. Методы и средства защиты от опасностей.	6	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01; ОК 02;ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	1	
	2. Безопасность выполнения работ в цехах предприятий общественного питания.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: «Обеспечение средствами индивидуальной защиты работников предприятий»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить информационное сообщение:«Воздействие опасных и вредных производственных факторов на организм человека»	2	

Тема 3.2. Опасные и вредные производственные факторы.	Содержание учебного материала Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов, их воздействие на человека.	4	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01; ОК 02;ОК 04; ОК 07	
	Тематика лекционных занятий			
	1. Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска	1		
	2. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.	1		
	3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.	1		
	4.Защита от инфракрасных излучений.	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
Не предусмотрено.				
Раздел 4. Пожарная безопасность и электробезопасность.		12		
Тема 4.1.	Содержание учебного материала 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.	12	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01; ОК 02;ОК 04; ОК 07	
	Тематика лекционных занятий			
	1. Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании.			2
	2. Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях. Первичные средства пожаротушения.			4
	3. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)			4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие: Не предусмотрено.			
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2		

Bcero:*	46	
----------------	-----------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стол (15), стулья (30), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютер (1), мультимедийный проектор (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7); образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения: информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» (1)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469429>

2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434706>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Сухачев, А.А., Экологические основы природопользования : учебник / А.А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2022. — 391 с. — ISBN 978-5-406-07924-9. — URL:<https://book.ru/book/938403>— Текст : электронный.

2. Колесников, С.И., Экологические основы природопользования : учебник / С.И. Колесников. — Москва : КноРус, 2022. — 233 с. — ISBN 978-5-406-08200-3. — URL:<https://book.ru/book/940088>— Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

3.2.4. Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
5. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 776н "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_403335/
6. Приказ Минтруда России от 31.01.2022 № 36 "Об утверждении Рекомендаций по классификации, обнаружению, распознаванию и описанию опасностей"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_408713/76dbfc254f32de13e3a3959ef7e67785e9abd933/
7. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401350/
8. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 773н "Об утверждении форм (способов) информирования работников об их трудовых правах, включая право на безопасные условия и охрану труда, и примерного перечня информационных материалов в целях информирования работников. [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_403334/
9. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 774н "Об утверждении общих требований к организации безопасного рабочего места"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401279/
10. Приказ Минтруда России от 15.09.2021 №632н "Об утверждении рекомендаций по учету микроповреждений (микротравм) работников" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_407362/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddf518/
11. Приказ Минтруда России от 14.09.2021 № 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401226/
12. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_405174/
13. Приказ Минтруда России от 20 апреля 2022 г. N 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и

организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве"[Электронный ресурс]/Режим доступа:

https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_418190/2ff7a8c72de3994f30496a0ccb1ddafdaddf518/

14. Приказ Минтруда России от 31.10.2022 N 699н "Об утверждении особенностей проведения специальной оценки условий труда рабочих мест в организациях, осуществляющих отдельные виды деятельности - субъектов малого предпринимательства (включая работодателей - индивидуальных предпринимателей), которые в соответствии с федеральным законодательством отнесены к микропредприятиям"[Электронный ресурс]/Режим доступа:

https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_432533/

15. Федеральный закон "О специальной оценке условий труда" от 28.12.2013 № 426-ФЗ [Электронный ресурс]/Режим доступа:

https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_156555/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки</p> <p>Критерии оценки компьютерного тестирования: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо</p>	<p>Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p>Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

	60 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. 	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки</p> <p>Критерии оценки компьютерного тестирования: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо</p>	<p>Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p>Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

	60 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно	
--	---	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной	Педагогическое наблюдение

	деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП 08. ОХРАНА ТРУДА**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП 08. «Охрана труда» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:
Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП. 08 «Охрана труда».

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. 	<p>Критерии оценки компьютерного тестирования:</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 60 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно</p>	<p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического 	<p>Критерии оценки компьютерного тестирования:</p> <p>90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 60 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно</p>	<p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

<p>оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>		
--	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к	Участие в мероприятии календарного плана	Педагогическое наблюдение

людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачёт	компьютерное тестирование

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащённом оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стол (15), стулья (30), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютер (1), мультимедийный проектор (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7); образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения: информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» (1)

2. Комплект материалов для промежуточного контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине ОП. 08 Охрана труда

Организация контроля и оценивания дифференцированного зачета проводится в форме компьютерного тестирования.

Вариант 1

Правильные ответы выделены жирным шрифтом.

1. Техника безопасности – это:

Выберите один правильный ответ

- а) система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов;
- б) аксиома о потенциальной безопасности жизнедеятельности;
- в) понятие отменено;
- г) состояние защищенности работающих от опасных производственных факторов.

2. Вредный производственный фактор – это:

Выберите один правильный ответ

- а) фактор, воздействие которого на работающего приводит к травме;
- б) фактор, воздействие которого на работающего приводит к профзаболеванию;
- в) понятие отменено;
- г) фактор химической и биологической природы.

3. Опасный производственный фактор – это:

Выберите один правильный ответ

- а) фактор, воздействие которого на работающего приводит к травме;
- б) фактор, воздействие которого на работающего приводит к профессиональному заболеванию;
- в) понятие отменено новым;
- г) фактор физической природы.

4. Микроклимат производственных помещений характеризуется следующими факторами:

Выберите один правильный ответ

- а) температурой, относительной влажностью, скоростью движения воздуха;
- б) температурой, освещенностью, наличием загрязненных веществ в воздухе;
- в) температурой относительной влажностью, атмосферным давлением;
- г) температурой, атмосферным давлением, скоростью движения воздуха.

5. В процессе трудовой деятельности, человек является:

Выберите один правильный ответ

- а) объектом труда
- б) субъектом труда
- в) предметом труда
- г) все ответы верны

6. Укажите название профессионального заболевания легких, обусловленное длительным вдыханием пыли:

Выберите один правильный ответ

- а) пневмокониоз
- б) туберкулез
- в) бронхит
- г) пневмония

7. Работникам моложе 18 лет ежегодный оплачиваемый отпуск устанавливается продолжительностью не менее:

Выберите один правильный ответ

- а) 52 календарных дне
- б) 28 календарных дней
- в) 31 календарный день
- г) 45 календарных дней

8. В ходе осуществления физического труда человек использует ___активность.
Вставьте на месте пропуска текст. (мышечная)

9. Условия труда - совокупность факторов производственной среды и трудового процесса, оказывающих влияние на _____ и здоровье работника.
Вставьте на месте пропуска текст. (работоспособность)

10. При подъеме и перемещении тяжестей постоянно в течение рабочей смены, максимально допустимый вес, который разрешается поднимать женщинам (в кг.)
Вставьте значение в числе. (7)

11. Какие нормативные документы определяют организацию обучения, инструктажа и проверки знаний работников по вопросам ОТ?

Данный тип вопроса предусматривает одно текстовое поле, в которое пользователю необходимо ввести ответ.

Эталон ответа:

Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 (ред. от 30.12.2022) "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда")

12. Сопоставьте типы процессов труда с характеристиками:

- а) Автоматизированный труд
 - б) Машинно-ручной труд
 - в) Аппаратурные процессы
 - г) Ручной труд
1. Основная работа механизирована полностью, а вспомогательная механизирована частично
 2. Выполняется вручную с помощью немеханизированных орудий труда
 3. Осуществляется на специальном оборудовании путем воздействия на предмет тепловой, электрической или химической энергии
 4. Процессы, выполняемые машинами при непосредственном участии рабочего

(а1, б4, в3, г2)

13. Из представленных букв дать ответ на вопрос: Основной закон Российской Федерации, имеющий высшую юридическую силу, прямое действие и применяется на всей территории страны. Законы и иные правовые акты, принимаемые в Российской Федерации, не должны противоречить этому закону.

бвдлшпроткмоснвджиртуьцчйфя

(Конституция)

14. В каких случаях в состав комиссии по расследованию несчастного случая в обязательном порядке включаются представители федеральной инспекции труда, федерального органа исполнительной власти по ведомственной принадлежности, общероссийского объединения профсоюзов?

Выберите один правильный ответ.

- а) при гибели в результате несчастного случая более двух работников;
- б) при групповом несчастном случае с числом погибших 5 и более человек;
- в) если пострададо более 10 человек с возможным тяжелым инвалидным исходом.

15. Члены семьи пострадавшего от несчастного случая на производстве настаивают на встрече с председателем комиссии с целью разьяснения порядка возмещения вреда, нанесенного здоровью пострадавшего. Как должен поступить председатель комиссии?
Выберите один правильный ответ.

- а) члены семьи имеют право ознакомиться с материалами расследования, в других вопросах председатель комиссии может поступать на свое усмотрение;
- б) направить родственников в исполнительный фонд социального страхования;
- в) члены семьи обязаны оказывать помощь, в том числе по вопросам возмещения вреда, а также, при необходимости, вносить предложения по вопросам оказания пострадавшим помощи социального характера.

16. Работодатель при несчастном случае на производстве обязан:

Выберите один правильный ответ.

- а) организовать первую помощь, предотвратить развитие аварийной ситуации, зафиксировать сложившуюся обстановку, обеспечить своевременное расследование;
- б) проинформировать родственников пострадавшего;
- в) **выполнить требования обоих ответов.**

17. Акт по форме Н1 при страховом случае заполняется в ___ экземплярах.

Вместо пропуска вставьте числовое значение.

(3)

18. Эргономика рабочего места с персональным компьютером должна обеспечивать расстояние от экрана монитора до глаз пользователя: Выберите один правильный ответ.

- а) любое, как удобно пользователю;
- б) **не менее 50 см, нормально 60-70 см;**
- в) 70-80 см.

19. К средствам защиты от повышенного уровня электромагнитных излучений относятся:

Исключите неправильные ответы.

- а) оградительные; герметизирующие; теплоизолирующие; вентиляционные; автоматического контроля и сигнализации; дистанционного управления; знаки безопасности
- б) **оградительные устройства; защитные покрытия; герметизирующие устройства; устройства автоматического контроля и сигнализации; устройства дистанционного управления; знаки безопасности**
- в) оградительные; для вентиляции воздуха; автоматического контроля и сигнализации; дистанционного управления; знаки безопасности

20. Какими нормативными документами предписано применение работающими тех или иных средств индивидуальной защиты (СИЗ)?

Выберите несколько правильных ответов.

- а) **единые типовые формы выдачи СИЗ и смывающих средств (от 29.10.2021 № 767н) и вводят новые правила обеспечения работников ими (от 29.10.2021 № 766н). Эти документы будут действовать до 1 сентября 2029 года.**
- б) руководитель организации издает приказ о применении определенных СИЗ в организации
- в) **предусмотренные в типовых нормах СИЗ рабочих, специалистов и других служащих выдаются указанным работникам и в том случае, если они по занимаемой профессии и должности являются старшими и выполняют непосредственно те работы, которые дают право на получение этих средств индивидуальной защиты.**
- г) **при отсутствии профессий и должностей в соответствующих типовых нормах работодатель выдает работникам СИЗ, предусмотренные типовыми нормами для работников сквозных профессий и должностей всех отраслей экономики, а при отсутствии профессий и должностей в этих типовых нормах - типовыми нормами для работников, профессии (должности) которых характерны для выполняемых работ**

21. Установите последовательность оказания первой помощи пострадавшим при электротравме:

- а) Наберите номер экстренных оперативных служб: «112».
- б) Если одежда на пострадавшем горит, не используйте воду для ее тушения. Необходимо использовать специальный огнетушитель (порошковый), либо накинуть на пострадавшего одеяло.
- в) При наличии признаков жизни необходимо наложить поверх ожогов стерильные повязки.
- г) Никогда не прикасайтесь к пострадавшему, пока он находится в непосредственном контакте с источником электропитания. Для разрыва контакта пострадавшего с электросетью необходимо использовать предметы из непроводящих электричество материалов.
- д) Перед тем как оказывать помощь необходимо обесточить электроприбор, ставший причиной несчастного случая (при необходимости отключите электроснабжение всей квартиры).
- е) Если после прекращения воздействия электроэнергии у пострадавшего нет дыхания, и не прощупывается пульс, то необходимо начать сердечно-легочную реанимацию.
- ж) Если это невозможно, то используйте предметы из материала, не проводящего ток (резина, дерево). Для того, чтобы обезопасить себя и избежать непосредственного контакта с небезопасным электрооборудованием.

(д,ж, а,г,б,е,в)

22. Назовите варианты прохождения электрического тока по телу:

Выберите несколько правильных ответов.

- а) **верхняя петля прохождения тока (через сердце)**
- б) **нижняя петля прохождения тока (через ноги)**
- в) полная (V-образная петля прохождения тока)
- г) **полная (W-образная петля прохождения тока)**

23. Алгоритм первичной сердечно-лёгочной реанимации включает:

Эталон ответа:

Оцените безопасность для себя и пострадавшего. Громко позвать на помощь. Оценить уровень сознания и дыхания. Оценить кровообращение. Вызвать скорую помощь, сообщить пол, примерный возраст, причину нс, местонахождение и сообщить, что приступает к СЛР. Подходы к выполнению СРЛ 2/30. После придать устойчивое боковое положение. Контролировать до прибытия скорой помощи.

24. Каковы действия работника, если во время работы произошла аварийная ситуация.

Эталон ответа:

прекратить работать на оборудовании, отключить источники питания, подачу ресурсов и т.д при возникновении несчастных случаев, оказать помощь пострадавшим до приезда бригады скорой помощи
сообщить о случившемся инциденте работникам, находящимся в помещении и руководителю работ.

25. Каковы действия работника, если при сдаче смены обнаружены неполадки в питании оборудования.

Эталон ответа:

обнаруженные неполадки, нарушения требований безопасности устранить до начала работы, а при невозможности сделать это, сообщить о них руководителю работ и до их устранения к работе не приступать и сделать запись в соответствующем журнале.

Тест размещен <https://onlinetestpad.com/ru>

Ссылка на тест: <https://onlinetestpad.com/jkpuqvdswnv5m>



Вариант 2

Правильные ответы выделены жирным шрифтом.

1. Что означает понятие «охрана труда» в соответствии Трудовым кодексом РФ?

Выберите один правильный ответ.

- а) Комплекс взаимосвязанных и взаимодействующих между собой элементов, устанавливающих политику и цели в области охраны труда у конкретного работодателя и процедуры по достижению этих целей.
- б) Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих между собой элементов системы управления, которая включает в себя организационную структуру, выполняющую функции управления по обеспечению охраны труда с использованием людских, технических и финансовых ресурсов.
- в) Система обеспечения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.**
- г) Совокупность мероприятий, направленных на сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.

2. Что означает понятие «опасный производственный фактор» в соответствии с Трудовым кодексом Российской Федерации?

Выберите один правильный ответ.

- а) Фактор производственной среды и трудового процесса, воздействие которого приводит к травме или смерти работника.
- б) Производственный фактор, воздействие которого на работника в определённых условиях приводит к травме работника или другому внезапному резкому ухудшения его здоровья.
- в) Фактор производственной среды или трудового процесса, воздействие которого может привести к травме или смерти работника.
- г) Фактор производственной среды и трудового процесса, воздействие которого может привести к его травме.

3. Где работодателю рекомендуется размещать Правила и инструкции по охране труда для работников?

Выберите один правильный ответ.

- а) В местах, специально отведённых и оборудованных для информирования работников – кабинетах или уголках по охране труда либо хранить в ином доступном для работников месте, определённом руководителем структурного подразделения, а также в электронном виде.
- б) Непосредственно на рабочих местах или участках либо хранить в ином доступном для работников месте, определённом руководителем структурного подразделения, а также в электронном виде.
- в) Непосредственно на рабочих местах или участках, в местах, специально отведённых и оборудованных для информирования работников – кабинетах или уголках по охране труда, а также в электронном виде.
- г) **Непосредственно на рабочих местах или участках, в местах, специально отведённых и оборудованных для информирования работников – кабинетах или уголках по охране труда, либо хранить в ином доступном для работников месте, определённом руководителем структурного подразделения, а также в электронном виде.**

4. Какие основные принципы обеспечения безопасности труда установлены Трудовым кодексом Российской Федерации?

Выберите один правильный ответ.

- а) Сохранение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.
- б) Обеспечение жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности.
- в) Ликвидация производственных рисков или снижение их уровней и постоянная готовность работодателя к ликвидации последствий реализации производственных рисков.
- г) **Предупреждение и профилактика опасностей и минимизация повреждения здоровья работников.**

5. В отношении каких документов не применяются положения об электронном документообороте в сфере труда?

Выберите один правильный ответ.

- а) В отношении трудовых книжек и сведений о трудовой деятельности работников, акта о несчастном случае на производстве по установленной форме, приказа (распоряжения) об увольнении работника, а также протоколов проверки знаний требований охраны труда.
- б) В отношении трудовых книжек и сведений о трудовой деятельности работников, акта о несчастном случае на производстве по установленной форме, акта о случае профессионального заболевания по установленной форме, акта о случае микроповреждения по установленной форме, приказа (распоряжения) об увольнении работника, а также документов, подтверждающих прохождение работником инструктажей по охране труда.
- в) В отношении трудовых книжек и сведений о трудовой деятельности работников, акта о несчастном случае на производстве по установленной форме, приказа (распоряжения) об увольнении работника, приказа (распоряжения) о прекращении действия договора гражданско-правового характера, а также документов, подтверждающих прохождение работником инструктажей по охране труда.
- г) В отношении трудовых книжек и сведений о трудовой деятельности работников, акта о несчастном случае на производстве по установленной форме, приказа (распоряжения) об увольнении работника, а также документов, подтверждающих прохождение работником инструктажей по охране труда.

6. Кто обеспечивает разработку и утверждение инструкций по охране труда для работников организации?

Выберите один правильный ответ.

- а) Работодатель с учетом изложенного в письменном виде мнения выборного профсоюзного или иного уполномоченного работниками органа.
- б) Руководитель работ.
- в) Служба охраны труда.

7.К ночным и сверхурочным работам и работам в выходные дни не допускаются лица, моложе:

Выберите один правильный ответ.

- а) 16 лет
- б) 20 лет
- в) 25 лет
- г) 18 лет

8. В процессе умственного труда человек в основном использует свои _____ возможности.

Вставьте на месте пропуска текст. (интеллектуальные)

9. Рабочая зона -пространство, ограниченное по высоте 2 м над уровнем пола или площадки, на которых находятся места постоянного или непостоянного (временного) пребывания работающих. К _____ относятся рабочие места, на которых работающий находится более 50% рабочего времени за смену или более двух часов непрерывно. Если работа осуществляется в различных пунктах рабочей зоны, то постоянным рабочим местом считается вся рабочая зона.

Вставьте на месте пропуска текст. (постоянным)

10. При подъеме и перемещении тяжестей не более 2 раз в час при чередовании с другой работой максимально допустимый вес, который разрешается поднимать женщинам в кг.

Вставьте значение в числе. (10)

11. Какие виды инструктажей по ОТ существуют?

Данный тип вопроса предусматривает одно текстовое поле, в которое пользователю необходимо ввести ответ.

Эталон ответа:

Согласно нормативным документам существуют четыре основных вида инструктажей по охране труда: вводный, первичный (первичный на рабочем месте), повторный и целевой.

12. Установите соответствие:

(Укажите правильное соответствие)

- а) Специальная оценка условий труда -
- б) Опасность -
- в) Профессиональный риск -

1. Потенциальный источник нанесения вреда, представляющий угрозу жизни и (или) здоровью работника в процессе трудовой деятельности.

2. Вероятность причинения вреда жизни и (или) здоровью работника в результате воздействия на него вредного и (или) опасного производственного фактора при исполнении им своей трудовой функции с учетом возможной тяжести повреждения здоровья.

3. Единый комплекс последовательно осуществляемых мероприятий по идентификации вредных и (или) опасных факторов производственной среды и трудового процесса.

(а 3, б1, в2)

13.Из представленных букв дать ответ на вопрос: комплекс стандартов, закрепляющих положения о безопасности трудовой деятельности, которые взаимосвязаны между собой.

ПРТСШТЬБЛДСНМИС
(ССБТ)

14. Кто формирует комиссию по расследованию несчастного случая, в какие сроки?

Выберите один правильный ответ.

- а) **работодатель незамедлительно назначает комиссию в составе не менее 3-х человек, в нее включается специалист по охране труда, представитель работодателя, профсоюзов, уполномоченный по охране труда;**
- б) специалист по охране труда, он же председатель, незамедлительно создает комиссию в составе не менее 3-х человек. При групповом несчастном случае или тяжелом или смертельном в состав комиссии должен входить государственный инспектор труда;
- в) государственный инспектор труда независимо от тяжести несчастного случая в течение суток после получения Извещения от организации.

15. Входят ли материалы расследования протоколы опроса свидетелей, фотографии места происшествия, заключения медицинской экспертизы о тяжести полученной травмы?

Выберите один правильный ответ.

- а) Да.
- б) Нет.
- в) В положении о порядке расследования это не оговаривается.

16. Какой вид инструктажа по охране труда проводится после расследования несчастного случая на производстве:

Выберите один правильный ответ.

- а) Вводный
- б) Целевой
- в) Внеплановый

17. Акт по форме Н1 при страховом случае заполняется в ___ экземплярах.

Вместо пропуска вставьте числовое значение.

(3)

18. Какое из перечисленных определений, согласно Трудовому кодексу Российской Федерации, соответствует понятию "средства коллективной защиты". Выберите один правильный ответ.

- а) Средство, используемое для предотвращения или уменьшения воздействия на работника вредных и (или) опасных производственных факторов, особых температурных условий, а также для защиты от загрязнения.
- б) **Технические средства защиты работников, конструктивно и (или) функционально связанные с производственным оборудованием, производственным процессом, производственным зданием (помещением), производственной площадкой, производственной зоной, рабочим местом (рабочими местами) и используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных и (или) опасных производственных факторов.**
- в) Технические средства защиты работников от загрязнения.

19. К средствам защиты от поражения электрическим током относятся:

Исключите неправильные ответы.

- а) оградительные; герметизирующие; теплоизолирующие; вентиляционные; автоматического контроля и сигнализации; дистанционного управления; знаки безопасности
- б) оградительные устройства; устройства автоматического контроля и сигнализации; изолирующие устройства и покрытия; устройства защитного заземления и зануления; устройства автоматического отключения; устройства выравнивания потенциалов и понижения напряжения; устройства дистанционного управления; предохранительные устройства; молниеотводы и разрядники; знаки безопасности.**
- в) оградительные; для вентиляции воздуха; автоматического контроля и сигнализации; дистанционного управления; знаки безопасности.

20. Выберите правильную последовательность действий при обнаружении пожара?

Выберите несколько правильных ответов.

- а) Начать эвакуацию людей, позвонить по телефону 101.
- б) Позвонить по телефону 101, начать эвакуацию людей и спасение материальных ценностей, проверить включение автоматических средств пожаротушения.
- в) Проверить включение автоматических средств пожаротушения, начать спасение материальных ценностей.
- г) Принять усиленные меры по эвакуации людей и тушению пожара.**
- д) Позвонить по телефону 101.**

21. На рабочем месте существует опасность контакта с неизвестной жидкостью, используемой в технологическом процессе.

Укажите правильную последовательность выполнения мероприятий по снижению риска.

1. Перелить жидкость в специальную маркированную тару
 2. Нанести на тару знаки безопасности.
 3. Обеспечить дополнительные меры контроля.
 4. Провести дополнительное обучение работников правилам обращения с вредными веществами.
 5. Немедленно прекратить работу в условиях риска
- (5,1,2,4,3)**

22. Назовите варианты прохождения электрического тока по телу:

Выберите несколько правильных ответов.

- а) верхняя петля прохождения тока (через сердце)**
- б) нижняя петля прохождения тока (через ноги)**
- в) полная (V-образная петля прохождения тока)
- г) полная (W-образная петля прохождения тока)**

23. Каким образом проводится сердечно-легочная реанимация пострадавшего?

Выберите один правильный ответ.

- а) Давление руками на грудину пострадавшего и искусственная вентиляция легких: вначале 30 надавливаний на грудину, затем 2 вдоха методом «Рот ко рту».**
- б) Искусственная вентиляция легких и давление руками на грудину пострадавшего: вначале 1 вдох методом «Рот ко рту», затем 15 надавливаний на грудину.
- в) Давление руками на грудину пострадавшего и искусственная вентиляция легких: вначале 5 надавливаний на грудину, затем 1 вдох методом «Рот ко рту».

24. Действия работника перед началом работы.

Эталон ответа:

Перед началом работы необходимо выполнить ряд мероприятий, связанных с охраной труда. К ним относятся подготовка рабочего места к безопасному труду, проверка наличия средств индивидуальной защиты, подготовка и проверка необходимых инструментов, сырья и материалов. Работник должен также правильно надеть и привести в порядок рабочую одежду, осмотреть рабочее место, убрать мешающие работе предметы и освободить проходы.

25. Как осуществляется подготовка персонала к присвоению I группы по электробезопасности?

Эталон ответа:

группа I по электробезопасности присваивается персоналу ежегодно методом инструктажа на рабочем месте, который должен завершиться проверкой знаний устным опросом. Инструктаж проводит лицо из электротехнического персонала с группой не ниже III. Результаты проверки оформляются в специальном журнале.

Тест размещен <https://onlinetestpad.com/ru>

Ссылка на тест: <https://onlinetestpad.com/owk6ddpx32cpm>



3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.1. Основные источники:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469429>
2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434706>

3.2. Дополнительные источники:

1. Сухачев, А.А., Экологические основы природопользования : учебник / А.А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2022. — 391 с. — ISBN 978-5-406-07924-9. — URL: <https://book.ru/book/938403> — Текст : электронный.
2. Колесников, С.И., Экологические основы природопользования : учебник / С.И. Колесников. — Москва : КноРус, 2022. — 233 с. — ISBN 978-5-406-08200-3. — URL: <https://book.ru/book/940088> — Текст : электронный.

3.3. Интернет-ресурсы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

3.4. Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
5. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 776н "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_403335/
6. Приказ Минтруда России от 31.01.2022 № 36 "Об утверждении Рекомендаций по классификации, обнаружению, распознаванию и описанию опасностей"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_408713/76dbfc254f32de13e3a3959ef7e67785e9abd933/
7. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401350/
8. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 773н "Об утверждении форм (способов) информирования работников об их трудовых правах, включая право на безопасные условия и охрану труда, и примерного перечня информационных материалов в целях информирования работников. [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_403334/
9. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 774н "Об утверждении общих требований к организации безопасного рабочего места"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401279/

10. Приказ Минтруда России от 15.09.2021 №632н "Об утверждении рекомендаций по учету микроповреждений (микротравм) работников" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_407362/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddf518/
11. Приказ Минтруда России от 14.09.2021 № 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401226/
12. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_405174/
13. Приказ Минтруда России от 20 апреля 2022 г. N 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_418190/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddf518/
14. Приказ Минтруда России от 31.10.2022 N 699н "Об утверждении особенностей проведения специальной оценки условий труда рабочих мест в организациях, осуществляющих отдельные виды деятельности - субъектов малого предпринимательства (включая работодателей - индивидуальных предпринимателей), которые в соответствии с федеральным законодательством отнесены к микропредприятиям"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_432533/
15. Федеральный закон "О специальной оценке условий труда" от 28.12.2013 № 426-ФЗ [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_156555/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

- формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- способствовать формированию знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, о здоровье и здоровом образе жизни, о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени, об обязанностях граждан по защите государства.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1- 5.3.	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; требований к безопасности готовой продукции;	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды</p> <p>правила утилизации отходов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>
ОК 01	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; 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>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;</p> <p>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 04	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 06	<p>описывать значимость своей профессии(специальности);</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции,</p>

	применять стандарты антикоррупционного поведения.	общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	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.
ЛР1	оценка собственного продвижения, личностного развития; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях сформированности гражданской позиции; участие в волонтерском движении; 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; проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков	
ЛР2		
ЛР 3		
ЛР 5		
ЛР 6		
ЛР 7		
ЛР 11		
ЛР 12 ЛР 14 ЛР 19		

	отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	
--	---	--

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Месячник по ГО	Конкурс проектных работ (презентаций) «Безопасность -это важно».	Раздел 4. Безопасность и гражданская оборона. Тема 4.3. Гражданская оборона.	ЛР 1, 3, 5
Оборонно-спортивный месячник	Открытое мероприятие «Урок мужества».	Раздел 3. Чрезвычайные ситуации и защита от них. Тема 3.1. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них.	ЛР 7, 11, 12
Олимпиады по специальным предметам	Олимпиада «Безопасность жизнедеятельности»	Раздел 2. Нормативно-правовая база Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Раздел 6. Первая помощь. Тема 6.1. Оказание первой помощи.	ЛР 2, 14, 19

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения; проблемного обучения; коллективная система обучения; технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	46
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	3 8	3 9	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8
Раздел 1. Введение	-	+	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Раздел 2. Нормативно-правовая база	-	-	+	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Раздел 3. Чрезвычайные ситуации и защита от них.	-	-	-	+	+	+	-	-	-		+	+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Безопасность и гражданская оборона.	+	+	-	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
Раздел 5. Основы здорового образа жизни.	-	-	-	-	-	-	-	-	+		-	-	-	-	-	-	-
Раздел 6. Первая помощь.	-	-	-	-	-	-	+	+	-		-	-	-	-	-	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Введение		4	
Тема 1.1. Введение в дисциплину.	Содержание учебного материала Общие особенности предметной области «Безопасность жизнедеятельности», основные понятия и классификация.	4	ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общие особенности предметной области знаний «Безопасности жизнедеятельности».	1	
	2. Основные понятия области знаний «Безопасности жизнедеятельности».	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Решение ситуационных задач.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.			
Раздел 2. Нормативно-правовая база		12	
Тема 2.1. Нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской	Содержание учебного материала Анализ нормативно-правовой базы, регулирующей сферу безопасности жизнедеятельности на территории Российской Федерации. Основные положения и статьи Конституции РФ, Стратегии национальной безопасности и иных федеральных законов в области обеспечения жизнедеятельности личности.	4	ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7
	Тематика лекционных занятий		

Федерации.	1. Нормативные документы и правовые акты.	1	
	2.Международные организации, обеспечивающие безопасность.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: «Изучение и применение законодательных актов в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала Краткая история становления, структура и основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях(РСЧС). Основные функции и задачи органов управления системы РСЧС.	6	ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях.	1	
	2. Силы и средства Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях. Информационное обеспечение.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Органы управления системы РСЧС.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад «Потенциально-опасные производственные объекты (предприятия) на территории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»	2	
Тема 2.3. Социальные и психологические основы безопасности.	Содержание учебного материала Структура формирования субъективного представления индивида о собственной безопасности, факторы, оказывающие влияние на специфику поведения в ЧС, особенности поведения людей, оказавшихся в экстремальной ситуации и способы оказания первой психологической помощи пострадавшим.	2	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Структура безопасности личности.	1	
	2. Психологическая помощь в чрезвычайных ситуациях	1	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 3. Чрезвычайные ситуации и защита от них.		10	
Тема 3.1. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них.	Содержание учебного материала Виды, источники, механизмы чрезвычайных ситуаций. Объекты и субъекты воздействия, а так же способы защиты. Алгоритмы действия населения при угрозе ЧС.	4	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общие понятия, классификации ЧСПХ.	1	
	2. Геологические опасные явления (экзогенные геологические явления).	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Определение первичных и вторичных поражающих факторов ЧС природного характера.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.			
Тема 3.2. Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них.	Содержание учебного материала Виды, источники, механизмы чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Объекты и субъекты воздействия, а так же способы защиты. Алгоритмы действия населения при угрозе ЧСТХ.	3	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общие понятия, классификация ЧСТХ.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Сбор информации о ЧС природного и техногенного характера, катастрофах, авариях и составление перечня.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 3.3. Чрезвычайные	Содержание учебного материала Виды, источники, механизмы чрезвычайных ситуаций социального характера.	3	. ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4;

ситуации социального характера и защита от них.	Объекты и субъекты воздействия, а так же способы защиты. Алгоритмы действия населения при угрозе ЧССХ.		4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3.
	Тематика лекционных занятий		ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7
	1. Социальная безопасность. Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным признакам.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Чрезвычайные ситуации военного характера.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 4. Безопасность и гражданская оборона.		16	
Тема 4.1. Экологическая безопасность.	Содержание учебного материала Теоретические и правовые основы экологической безопасности. Глобальные проблемы человечества и основы экологического мониторинга.	4	
	Тематика лекционных занятий		ПК
	1. Экологическая безопасность. Экологический мониторинг.	1	1.1; 2.3; 3.1; 3.4;
	2. Экологические проблемы человечества.	1	4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7
	Практическое занятие : Изучение Федеральных законов : от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды», от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 4.2. Информационная безопасность.	Содержание учебного материала	4	
	Тематика лекционных занятий Сущность и содержание понятия «информационная безопасность». Категории и виды информационной опасности и угроз. Вопросы обеспечения информационной безопасности личности, общества и государства.		ПК 1.1; 2.3; 3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3.
	1. Информационные опасности и угрозы. Информационный терроризм и информационные перегрузки.	1	ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7

	2.Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Анализ рисков информационной безопасности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 4.3. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала История становления ГО. Структура, основные задачи ГО. Основные функции и задачи органов управления системы ГО.	8	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1- 5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Гражданская оборона в современных условиях.	1	
	2. Защитные сооружения гражданской обороны. Использование средств индивидуальной защиты.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Решение ситуационных задач.	4	
	Практическое занятие: Источники опасности, которые могут воздействовать на человека при производственной деятельности и в быту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 5. Основы здорового образа жизни.		6	
Тема 5.1. Здоровый образ жизни как основа безопасности жизнедеятельности.	Содержание учебного материала Индивидуальное здоровье человека, его физическая и духовная сущность. Репродуктивное здоровье как общая составляющая здоровья человека и общества. Особенности физического развития человека; особенности психического развития человека; развитие и укрепление чувства зрелости, развитие волевых качеств. Социальное развитие человека и его взаимоотношения с окружающими людьми.	6	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1- 5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Здоровье человека и окружающая среда. Социально-гигиенический мониторинг.	1	
	2. Профилактика девиантного поведения. Формирование ценностных установок и	1	

	мотивации поведения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Расчет основных показателей общественного здоровья населения и индивидуального здоровья человека с использованием различных методик.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составить имиджовый коллаж: человек разных профессий, ведущий ЗОЖ. Составить двумя способами: 1 способ-используя творческие способности. 2 способ- использование платформы генератора https://fusionbrain.ai/editor/	2	
Раздел 6. Первая помощь.		22	
Тема 6.1. Оказание первой помощи.	Содержание учебного материала Структура и объем первой помощи. Основные положения Российского законодательства в вопросах оказания первой помощи и ответственность за оставление в опасности. Алгоритмы оказания первой помощи при различных видах травм.	22	
	Тематика лекционных занятий		ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1- 5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	1. Нормативно-правовая база.	1	
	2. Структура и объем первой помощи.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Первая помощь при травматическом шоке.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при кровотечениях.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при ранах.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при переломах костей.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при ожогах.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при обморожениях.	2	
Практическое занятие: Первая помощь при терминальных состояниях.	4		
Практическое занятие: Первая помощь при утоплении.	2		

	Практическое занятие: Первая помощь при электротравмах.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:*		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стол (15), стулья (30), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютер (1), мультимедийный проектор (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7); образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения: информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» (1)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659>

.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016>

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531090>

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <https://spas-extreme.mchs.gov.ru/> Портал детской безопасности МЧС России Спас экстрим.
2. <http://www.obzh.ru/> Федеральный образовательный портал по Основам безопасности жизнедеятельности
3. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
4. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

3.2.4. Нормативные документы

3.2.2. Дополнительные источники

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5295/
5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_45914/492eda9f08b2b56e284a2ab0b4c8d3719f3a2585/
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_129862/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере информационной безопасности; общие понятия и определения и терминологию дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»; основные нормативно-правовые акты, регулирующие сферу безопасности на территории РФ; наиболее характерные чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера, их причины и возможные последствия для населения; систему организации гражданской обороны, ее предназначение и задачи по обеспечению защиты населения и территорий от опасностей, возникающих в мирное и военное время; основные государственные структуры, обеспечивающие безопасность населения и порядок обращения к ним в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; алгоритмы действия населения при угрозе возникновения (или при непосредственном возникновении) чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; знания ведения ЗОЖ; основные правила оказания помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не</p>	<p>Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

<p>мирного и военного времени; основные права и обязанности граждан в области безопасности жизнедеятельности; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила утилизации отходов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных</p>	<p>удовлетворительно</p>	
---	--------------------------	--

изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>обеспечивать информационную безопасность деятельности организации;</p> <p>пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты, объяснять правила применения средств индивидуальной и коллективной защиты третьим лицам;</p> <p>классифицировать чрезвычайные ситуации по различным видам и признакам;</p> <p>соблюдать основные правила безопасного поведения на улице, в общественных местах, в местах большого скопления людей, при возникновении криминогенных и террористических опасностей и угроз;</p> <p>соблюдать меры безопасности на различных видах транспорта;</p> <p>определить последовательность действий в различных чрезвычайных ситуациях;</p> <p>соблюдать последовательность эвакуационных действий;</p> <p>соблюдать основные правила поведения в различных опасных ситуациях природного, техногенного и социального характера.</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки</p> <p>Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	<p>Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами;</p> <p>подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.</p> <p>Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;</p> <p>делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;</p> <p>осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;</p> <p>работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.</p> <p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

<p>уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; требований к безопасности готовой продукции; контролировать соблюдение правил техники безопасности, контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</p>		
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	предметных неделях.	
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной	Педагогическое наблюдение

	деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности».

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере информационной безопасности; общие понятия и определения и терминологию дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»; основные нормативно-правовые акты, регулирующие сферу безопасности жизнедеятельности на территории РФ; наиболее характерные чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера, их причины и возможные последствия для населения; систему организации гражданской обороны, ее предназначение и задачи по обеспечению защиты населения и территорий от опасностей, возникающих в мирное и военное время; основные государственные структуры, обеспечивающие безопасность населения и порядок обращения к ним в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; алгоритмы действия населения при угрозе возникновения (или при непосредственном возникновении) чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; знания ведения ЗОЖ; основные правила оказания	Критерии оценки компьютерных тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

<p>помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени; основные права и обязанности граждан в области безопасности жизнедеятельности; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила утилизации отходов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных</p>		
--	--	--

<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты, объяснять правила применения средств индивидуальной и коллективной защиты третьим лицам; классифицировать чрезвычайные ситуации по различным видам и признакам; соблюдать основные правила безопасного поведения на улице, в общественных местах, в местах большого скопления людей, при возникновении криминогенных и террористических опасностей и угроз; соблюдать меры безопасности на различных видах транспорта; определить последовательность действий в различных чрезвычайных ситуациях; соблюдать последовательность эвакуационных действий; соблюдать основные правила поведения в различных опасных ситуациях природного, техногенного и социального характера. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,</p>	<p>Критерии оценки компьютерных тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	<p>Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.</p>

<p>охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.</p>		
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 1</p> <p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 2</p> <p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.</p> <p>Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

<p>самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	
<p>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.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

	деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачёт	Компьютерное тестирование

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащённом оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стол (15), стулья (30), шкаф для хранения

раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютер (1), мультимедийный проектор (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7); образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения: информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» (1).

2. Комплект материалов для промежуточного контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности.

Промежуточный контроль.

Тест дифференцированный зачет.

QR-код для прохождения компьютерного тестирования.



Дифференцированный зачет проводится в форме компьютерного тестирования с использованием информационного ресурса: <https://urait.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-511659#page/400>

Ссылка на размещение теста: <https://urait.ru/quiz/final-test/1046492>

1. Социальная безопасность определяется:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) качеством факторов окружающей среды
- б) экономической стабильностью
- в) половозрастным составом населения
- г) удовлетворенностью людьми своей жизнью
- д) безопасностью жизни населения

Баллов: 2

2. Какой степени обморожения соответствует мумификация омертвевших мягких тканей?

Выберите один правильный ответ

- а) II степень
- б) IV степень
- в) III степень
- г) I степень

Баллов: 1

3. Как называется использование и управление информацией с целью получения конкурентного превосходства над противником?

Выберите один правильный ответ

- а) информационная опасность
- б) информационный терроризм

- в) информационная угроза
- г) информационная война

Баллов: 1

4.Что относится к поражающим факторам?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) заражение окружающей среды аварийно химически опасными веществами
- б) злоупотребление пищей
- в) заражение окружающей среды бактериальными средствами
- г) температурный фактор
- д) психоэмоциональное воздействие
- е) ударная волна

Баллов: 2

5.В каком году приняли Федеральный закон № 390-ФЗ «О безопасности»?

Выберите один правильный ответ

- а) 2008
- б) 2010
- в) 2020
- г) 2012

Баллов: 1

6.Установите рекомендуемый порядок действий при травматическом шоке:

Расставьте в правильном порядке

- а) Обеспечить свободное дыхание
- б) Наложить повязку, выполнить иммобилизации
- в) Остановить кровотечение
- г) Дать обильное питье
- д) Обеспечить безопасность пострадавшему, себе и окружающим

Баллов: 3

7.Какое определение здоровья приведено в Уставе ВОЗ?

Выберите один правильный ответ

- а) отсутствие у человека жалоб на состояние организма
- б) состояние полного физического, душевного (психического) и социального благополучия, а не только отсутствие болезней
- в) отсутствие болезней
- г) состояние полного физического, душевного (психического) и социального благополучия

Баллов: 1

8.Как называется часть пространства, в котором происходит подготовка горючих веществ к горению и собственно горение?

Выберите один правильный ответ

- а) площадь пожара
- б) зона теплового воздействия
- в) зона горения
- г) зона задымления

Баллов: 1

9.К какому классу опасности относится бенз(а)пирен?

Выберите один правильный ответ

- а) 4
- б) 2
- в) 1
- г) 3

Баллов: 1

10.К числу источников внешних угроз государства в сфере информационной безопасности относятся:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) политика ряда стран, направленная на доминирование в информационной сфере и противодействующая доступу России к новейшим информационным технологиям
- б) снижение уровня общей образованности граждан России
- в) технологическое отставание отечественной электронной промышленности от промышленности развитых стран мира в области производства информационной и телекоммуникационной техники
- г) преступная деятельность международных террористических групп, организаций и отдельных лиц в информационной сфере
- д) разработка рядом государств концепций информационной войны

Баллов: 2

11.Что относится к территориальным подсистемам РСЧС?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) силы и средства министерств и ведомств
- б) органы управления
- в) комиссии по ЧС

Баллов: 2

12.Какие вопросы рассматривает Совет безопасности в рамках своей деятельности?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) вопросы внутренней и внешней политики РФ в области обеспечения безопасности
- б) вопросы обеспечения стабильности и правопорядка
- в) вопросы охраны здоровья населения
- г) стратегические проблемы государственной, экономической, общественной, оборонной, информационной, экологической и иных видов безопасности
- д) вопросы прогнозирования, предотвращения чрезвычайных ситуаций и преодоления их последствий
- е) вопросы охраны здоровья крупного рогатого скота и прочих сельскохозяйственных животных

Баллов: 2

13. Выделите основные положения безопасности жизнедеятельности:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) опасности — это то, что угрожает отдельному человеку
- б) деятельность человека всегда потенциально опасна
- в) безопасность — это приемлемый риск
- г) опасности — это то, что угрожает как отдельному человеку, так и обществу и государству в целом
- д) безопасность — это не риск
- е) деятельность человека не всегда потенциально опасна

Баллов: 2

14. В чем выражается экономическая функция системы социальной защиты?

Выберите один правильный ответ

- а) выравнивание социального уровня различных слоев населения
- б) в оказании материальной поддержки граждан в трудной жизненной ситуации
- в) стимулирование роста народонаселения страны
- г) удовлетворение потребностей престарелых и нетрудоспособных граждан

Баллов: 1

15. Кто создает и содержит в целях гражданской обороны запасы материально-технических, продовольственных, медицинских и иных средств?

Выберите один правильный ответ

- а) президент РФ
- б) граждане РФ
- в) правительство РФ
- г) федеральные органы

Баллов: 1

16. Человек, едущий в транспорте, должен соблюдать некоторые меры предосторожности, способные уменьшить опасность получения травмы в случае ДТП. Укажите верные варианты:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) не засыпать во время движения
- б) при падении раскинуть руки в стороны и поднять голову высоко
- в) при ДТП открыть двери кнопкой аварийного открытия дверей, и если это не удастся, ждать помощи без лишних действий
- г) если в салоне возник пожар, немедленно сообщить об этом водителю
- д) выбравшись из горящего салона, помогать другим

Баллов: 2

17. В каких климатических зонах может эксплуатироваться противогаз ГП-9?

Выберите один правильный ответ

- а) во всех климатических зонах при температуре от -40 до $+40^{\circ}\text{C}$ и влажности до 98%
- б) во всех климатических зонах России при температуре от -50 до $+50^{\circ}\text{C}$ и влажности до 80%
- в) во всех климатических зонах России при температуре от -30 до $+30^{\circ}\text{C}$ и влажности до 90%

Баллов: 1

18. Как называется выводной канал, по которому магма поднимается к поверхности?

Выберите один правильный ответ

- а) жерло
- б) кратер
- в) конус
- г) магматический очаг

Баллов: 1

19. Координационным органом РСЧС на муниципальном уровне является:

Выберите один правильный ответ

- а) комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности организации
- б) комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности органов местного самоуправления
- в) Правительственная комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности
- г) комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности органов исполнительной власти субъекта РФ

Баллов: 1

20. Как называется крупная авария, повлекшая за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей, разрушение либо уничтожение объектов, материальных ценностей в значительных размерах, а также приведшая к серьезному ущербу окружающей природной среды?

Выберите один правильный ответ

- а) чрезвычайная ситуация
- б) авария
- в) катастрофа
- г) риск

Баллов: 1

21. Укажите формулу озона:

Выберите один правильный ответ

- а) CO_3
- б) O_2
- в) O_3
- г) CO_2

Баллов: 2

22. По результатам экологического мониторинга в Российской Федерации основными химическими загрязнителями питьевой воды являются:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) гербициды
- б) свинец
- в) диоксид азота
- г) ДДТ
- д) формальдегид
- е) хлороформ

Баллов: 2

23. Как называется приверженность крайним взглядам, и в особенности, мерам?

Выберите один правильный ответ

- а) фашизм
- б) терроризм
- в) аскетизм
- г) экстремизм

Баллов: 1

24. Что относят к физическим средствам защиты?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) информирование населения
- б) одежда
- в) оружие
- г) применение знаний на практике
- д) стратегии совладания со стрессовыми ситуациями

Баллов: 1

Эталоны ответов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б,г,д	б	г	а,в,г,д,е	б	д,в,а,б,г	б	в	в	а,г,д
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б,в	а,б,в,г,е	б	в	г	а,в,г,д	а	а	б	в
21	22	23	24						
в	а,б,д	а,б,д,е	б,в						

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016>

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531090>

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <https://spas-extreme.mchs.gov.ru/> Портал детской безопасности МСЧ России Спас экстрим.
2. <http://www.obzh.ru/> Федеральный образовательный портал по Основам безопасности жизнедеятельности
3. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
4. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

3.2.4. Нормативные документы

3.2.2. Дополнительные источники

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/

4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5295/
5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_45914/492eda9f08b2b56e284a2ab0b4c8d3719f3a2585/
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи»
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_129862/

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10. «Калькуляция и учет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 «Калькуляция и учет» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.10 «Калькуляция и учет» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05	<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>составлять планменю, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p>	<p>-виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p> <p>- задачи бухгалтерского учета;</p> <p>-предмет и метод бухгалтерского учета;</p> <p>-элементы бухгалтерского учета;</p> <p>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</p> <p>- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</p> <p>- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p> <p>- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <p>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p> <p>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p> <p>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p> <p>- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</p>

<p>ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ЛР 4, 5, 7, 9</p>	<p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	---

<p>Мероприятие из календарного плана колледжа</p>	<p>Воспитательное мероприятие дисциплины</p>	<p>Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие</p>	<p>ЛР как педагогический результат мероприятия</p>
<p>Школа правовых знаний «Правовые основы труда несовершеннолетних»</p>			<p>ЛР 4, 5, 7, 9</p>

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	130
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	*
практические занятия	60
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	20
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	3.1.	3.2	3.3	У.1	У.1	У.3
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
Раздел 3. Сборники рецептур	+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
Раздел 5. Учет сырья и готовой продукции на производстве	+	+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Понятие о бухучёте, задачи бухгалтерского учёта в общественном питании	2	
Раздел 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.			
Тема 2.1. Общие принципы	Содержание учебного материала	20	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК
	Тематика лекционных занятий	10	

организации учёта на предприятиях общественного питания	1. Понятие о документах учёта, значение документов.	2	1.4.ПК 2.1.ПК
	2. Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность	4	2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК
	3. Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности	4	2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК
	Самостоятельная работа обучающихся	10	3.4.
	1. Механизация хозяйственных операций	10	ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Раздел 3. Сборники рецептур.			
Тема 3.1. Сборники рецептур.	Содержание учебного материала	34	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	8	1.3.ПК 1.4.ПК
	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиция сырья	4	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК
	2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы	4	2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК
	1. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей	4	3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК
	2. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса	4	4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.
	3. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	4	ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК

	4. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	2	5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	5. Нормы взаимозаменяемости продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	1. Учет поступления продуктов, товаров и тары.	10	
Раздел 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания			
Тема 4.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ЛР 5.
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании	4	
Тема 4.2. Составление калькуляции	Содержание учебного материала	28	
	Тематика лекционных занятий	16	
	1. Калькуляция холодных блюд	2	
	2. Калькуляция первых блюд	2	
	3. Калькуляция вторых блюд	2	
	4. Калькуляция горячих закусок	2	
	5.Калькуляция холодных закусок	2	
	6. Калькуляция сладких блюд	2	
	7. Калькуляция кондитерских блюд	2	
	7. Калькуляция напитков	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Составление калькуляции.	2	
2. Расчёт количества сырья по нормативам Оформление калькуляционных карточек	2		
3. Калькуляция рыбных блюд Оформление калькуляционных карточек	2		
4. Калькуляция мясных блюд Оформление калькуляционных карточек	2		
5. Калькуляция блюд из птицы Оформление калькуляционных карточек	2		

	6. Калькуляция гарниров Оформление калькуляционных карточек	2	
Раздел 5. Товароведная характеристика молочных продуктов			
Тема 5.1. Документальное оформление и учет	Содержание учебного материала	32	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.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.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	32	
	1. План-меню. Порядок составления	2	
	2. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование- накладная.	4	
	3. Заполнение расчетной ведомости.	2	
	4. Порядок заполнения требования- накладной.	2	
	5. Заполнение дневного заборного листа	2	
	6. Заполнение акта о бое, порче ломе.	2	
	7. Заполнение товарного отчета. Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.	4	
	8. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	2	
	9. Документальное оформление поступления наличных денег	2	
	10. Заполнение документации по учету рабочего времени и выработки	2	
	11. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска, пособия по нетрудоспособности	2	
	12. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств	2	
13. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Определение суммы прибыли и порядок её распределения	2		
14. Заполнение бухгалтерской отчетности	2		
Всего:		130	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы калькуляции и учета», оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8.

2. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<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 	<ul style="list-style-type: none"> --Знает виды учета, требования, предъявляемые к учету; -Знает задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета -Знает особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - Знает основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - Знает формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - Знает требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - Знает права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -Знает понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Знает понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - Знает сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - Знает правила документального оформления движения материальных ценностей; Знает источники поступления продуктов и тары; - Знает правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - Знает методику осуществления 	<p>Оценка результатов изучения содержания учебного материала.</p>

<p>оформления движения материальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. 	<p>контроля за товарными запасами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знает понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - Знает методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - Знает понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - Знает порядок оформления и учета доверенностей; - Знает ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - Знает правила торговли; - Знает виды оплаты по платежам; - Знает виды и правила осуществления кассовых операций; - Знает правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. 	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья,</p>	<p>-ведет учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов</p>

<p>товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, 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>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -составляет товарный отчет за день; -определяет процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимает оплату наличными деньгами; -принимает и оформляет безналичные платежи; -составляет отчеты по платежам. 	<p>выполнения практической работы. Дифференцированный зачет</p>
--	--	---

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 04 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 05 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

ценностей многонационального народа России		
ЛР 07 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 09 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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ОП 10. «Калькуляция и учет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1.Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 10. Калькуляция и учет

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания (УМЕНИЯ)	Показатели	Критерии
<p>-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>составлять планменю, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам.</p>	<p>Рассчитывает стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (ответов на контрольные вопросы.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 04 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	воспитательной работы	
ЛР 05 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 07 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 09 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	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Экзамен	Тестовая работа с практическими заданиями

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете «Основы калькуляции и учета» оснащенном оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Вариант № 1.

Задание № 1. Ответить на вопросы.

1. Дать определение понятию « Торговая наценка – это.....

- а) часть розничной цены товара предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения расходов и получения прибыли;
- в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

2. Какие формы ответственности используют в общественном питании:

- а) административная;
- б) общественная;
- в) материальная.

3. Кем составляется и подписывается план – меню:

- а) заведующей и директором;
- б) заведующей и калькулятором;
- в) директором и бухгалтерией.

4) Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:

- а) авансовый отчет;
- б) план – меню;
- в) калькуляционная карточка.

5). Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

- а) таблицы кондиций сырья;
- б) технологические карты;
- в) Сборник рецептов мучных и кондитерских изделий.

б) Назовите размер предельной наценки на собственную продукцию предприятий при учебных заведениях:

- а) 25%;
- б) 32%;
- в) 20%.

7). Условия заключение договора о материальной ответственности.

- а) между администрацией и сторожем,
- б) между администрацией и заведующей столовой,
- в) между администрацией и техническим персоналом.

8) На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептов:

- а) 10л;
- б) 1л;
- в) 500гр.

9) Как формируется в калькуляционной карточке колонка »Сумма в руб. коп»:

- а) норма продуктов умножается на цену за кг;
- б) норма продуктов делится на цену за кг;
- в) норма продуктов вычитается из цены за кг.

10) В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:

- а) в литрах;
- б) в килограммах;
- в) в граммах.

Задание № 2. . Произведите расчет продуктов (брутто, нетто), необходимых для приготовления 30 порций блюда салат «Коктейль» рыбный , выход 1 порции – 150г.

Задание № 3. Составить калькуляционную карту на Запеканку из творога, учитывая следующие данные:

Творог-170 рублей, крупа манная-25 рублей, сахар-76 рублей, яйцо-6 рублей, маргарин - 176 рублей, сухари-155 рублей, сметана 120 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

Вариант № 2.

Задание № 1. Ответить на вопросы.

1.) Торговая наценка в общественном питании должна быть :

- а) больше торговой надбавки торговли;
- б) меньше торговой надбавки торговли;
- в) равна торговой надбавки торговли.

2) Как определяется продажная стоимость продукции?

- а) общая стоимость сырья + торговая наценка + наценка общественного питания;
- б) Общая стоимость сырья + торговая наценка;
- в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания.

3) Назовите документ по которому устанавливаются нормы вложения сырья каждого блюда:

- а) по меню для потребителей,
- б) по Сборнику рецептов;
- в) по плану - меню.

4) Укажите подписи лиц утверждающих план – меню на приготовление продукции:

- а) директор и заведующая;
- б) директор и бухгалтер;
- в) заведующая и повара.

5) Каким документом оформляются получение продуктов со склада:

- а) транспортной накладной;
- б) наряд – заказом;
- в) требованием – накладной.

6) Охарактеризуйте понятие «инвентаризация»

- а) проверка и контроль сохранности материальных ценностей;
- б) письменное свидетельство о совершении хозяйственной операции;
- в) учет наличия материальных ценностей

7). В каких единицах измерения даны закладки продуктов в Сборнике рецептов:

- а) в литрах;
- б) в килограммах;
- в) в граммах.

8) Назовите цель составления плана – меню:

- а) сосчитать выручку;
- б) рассчитать потребность в продуктах;
- в) заказать продукты поставщикам.

9) Как производится расчет по графе « Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?

- а) суммируют показатель сырья и его стоимость;

б) делят показатель сырья на его стоимость;

в) умножают норму сырья на его стоимость.

10).Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха?

а) брутто;

б) нетто;

в) « всего» продуктов.

Задание № 2. Рассчитайте необходимое количество продуктов (брутто, нетто) для приготовления 150 порций салата мясного, с выходом 125 грамм . Используемое сырье - говядина.

Задание № 3. Составить калькуляционную карту блюда окрошка овощная на кефире учитывая следующие данные:

Кефир- 70 рублей, Картофель -45 рублей,Морковь-46 рублей,яйцо-6 рублей, лук зеленый - 176 рублей, редис -59 рублей, огурцы свежие- 120 рублей,сахар-70 рублей.

Критерии оценивания.

При правильном и полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка « 5»

При правильном но не полном выполнении заданий №1,2,3 выставляется оценка «4»

При правильном выполнении одного из заданий выставляется оценка «3»

При неправильном выполнении ни одного из заданий выставляется оценка «2»

Ответы к тесту:

ВАРИАНТ № 1.	ВАРИАНТ № 2
1.Б	1.А
2.В	2.А
3.А	3.Б
4.В	4.А
5.В	5.В
6.А	6.В
7.Б	7.В
8.Б	8.Б
9.А	9.В
10.В	10.А

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8.
2. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 11. «Рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 «Рисование и лепка» - является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.11 «Рисование и лепка» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 (выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам); ОК 02 (осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.6. ПК 2.8. ОК 1 ОК 2 ОК 3	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать 3D рисунки; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции. 	<ul style="list-style-type: none"> технику рисунка и ее многообразие - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - технику лепки элементов украшения для тортов; - технику лепки макетов различной формы.

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Декада здоровья	Конкурс рисунков на тему; «НЕТ ВРЕДНЫМ ПРИВЫЧКАМ»	РАЗДЕЛ 6 Тема 6.1 Композиция тортов	ЛР 11

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	10
<i>Консультации</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	3 8	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	У 10
Раздел 1.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 3.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 4.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.			
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание учебного материала: Цель и задачи предмета. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	20	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	10	
	1.Цель и задачи предмета. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	2	
	2.Материалы для рисования. Техника рисунка и его многообразие	4	
	3.Техника нанесения различных линий.	2	
	4.Орнамент и его виды.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Техника рисунка и ее многообразие.	2	
	2.Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	3.Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные,	2	

	горизонтальные, криволинейные линии). Рисование ленточного и сетчатого орнамента.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.	4	
Раздел 2.			
Тема 2.1. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	26	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	16	
	1. Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	4	
	2.Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени.	4	
	3.Понятие о цвете и его психологическое воздействие.	2	
	4.Значение цвета в кондитерском производстве.	2	
	5.Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов.	2	
	6.Композиция пирожных и тортов различной формы.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	«Рисование ромбов и треугольников, пирамид»	2	
	«Рисование орнаментов на основе геометрических фигур»	2	
	«Рисование натюрморта из геометрических тел с определением светотени»	2	

	Нарисовать заданные геометрические фигуры Оформить в альбоме различные виды орнаментов (сетчатый, геометрический, ленточный)	4	
Раздел 3.			
Тема 3.1. Композиция тортов	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	10	
	1. Выразительные средства композиции. Композиция тортов	2	
	2. Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	4	
	3. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Выполнение рисунка торта квадратной, круглой, овальной форм, используя выразительные средства композиции.	2	
Раздел 4.			
Тема 4.1 Лепка	Содержание учебного материала	20	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	6	
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	
	2. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	4	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	«Лепка цветов»	2	
	«Лепка фруктов и овощей»	2	
	«Лепка птиц и животных»	2	
	«Создание композиции с героями сказок»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: выбор формы торта, выбор используемого материала, изготовление макета торта (фото пошагово), подготовка презентации по изготовленному макету торта	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		-	
Всего:*		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Рисование и лепка», оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. А.Ф.Шешбель Рисование и лепка для кондитеров – М. Высшая школа «Академия» - 2023
2. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2023

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Ю.М.Новоженков Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2020\8
2. http://skupiknigi.ru/tatic-info_1077212_7313841.html
3. <http://klass.citysounds.fm/resheniya/k-zadachniku-po-algebre-mordkovich-8-klass.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>технику рисунка и ее многообразии</p> <p>технику выполнения рисунка с натуры;</p> <p>технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</p> <p>композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>законы композиции, выразительные средства композиции;</p> <p>композиция тортов;</p> <p>технику лепки элементов украшения для тортов;</p> <p>технику лепки макетов различной формы.</p>	<p>Знает технику рисунка и ее многообразии</p> <p>Знает технику выполнения рисунка с натуры;</p> <p>Знает технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов;</p> <p>Знает композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком;</p> <p>Знает законы композиции, выразительные средства композиции;</p> <p>Знает композиция тортов;</p> <p>Знает технику лепки элементов украшения для тортов;</p> <p>Знает технику лепки макетов различной формы.</p>	<p>Текущий контроль в форме оценки устных ответов, беседы, проверки индивидуальных заданий, проверки внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Итоговый контроль в форме оценки дифференцированного зачета.</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>выполнять упражнения по рисованию;</p> <p>рисовать различного вида орнамент;</p> <p>рисовать с натуры предметы геометрической формы;</p> <p>рисовать с натуры предметы домашнего обихода;</p> <p>рисовать фрукты и овощи;</p> <p>рисовать 3D рисунки;</p> <p>рисовать с натуры пирожные и торты различной формы;</p> <p>рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</p>	<p>выполняет упражнения по рисованию;</p> <p>рисует различного вида орнамент;</p> <p>рисует с натуры предметы геометрической формы;</p> <p>рисует с натуры предметы домашнего обихода;</p> <p>рисует фрукты и овощи;</p> <p>рисует 3D рисунки;</p> <p>рисует с натуры пирожные и торты различной формы;</p> <p>рисует торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции;</p> <p>выполняет лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента;</p> <p>выполняет лепку макетов тортов, используя законы композиции.</p>	<p>Педагогический контроль педагога в форме оценки выполнения практический заданий.</p>

выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.		
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по аттестации ОП 11. «Рисование и лепка» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа
- Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович-преподаватель первой категории
Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ОП.11 «Рисование и лепка»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<ul style="list-style-type: none"> - выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать 3D рисунки; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (ответов на контрольные вопросы., тестирование)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирование</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 11	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
---	-----------------------------------

Дифференцированный зачет	контрольные вопросы

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете «Рисование и лепка», оснащенном оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

**2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний
по учебной дисциплине
Тесты для самопроверки**

Глава 1. Основы рисунка

1.1 Цель рисунка – это:

1. Познание мира через реалистическое изображение действительности.
2. Получение знаний и умений по рисованию.
3. Изучение правил перспективы и пропорций.

1.2 Рисунок – это:

1. Графическое изображение мыслей и чувств художника.
2. Структурная основа любого изображения.
3. Произведение искусства.

1.3 Выразительными средствами графики являются:

1. Эскиз, линия
2. Линия, штрих, тон.
3. набросок, штрих.

1.4 Главное свойство акварели:

1. Матовость.
2. Прозрачность.
3. Плотность.

1.5 Процесс создания рисунка основан :

1. Выделение общих признаков предмета.
2. Выделение индивидуальных признаков предмета.
3. Рисование «от общего к частному» и «от частного к общему».

Глава 2. Геометрические композиции в рисунке

1.1 Гармоничная композиция – это:

1. Создание художественного образа
2. Стройный порядок, единство целого и его частей
3. Соразмерность произведения

1.2 Законы композиции основаны:

1. На правилах пропорций
2. На правилах светотени
3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка

1.3 Композиционный центр в картине:

1. Всегда совпадает с геометрическим центром
2. Выделяет главный элемент рисунка
3. Расчленяет композицию картины

1.4 Ось геометрической фигуры проходит через:

1. Середину фигуры
2. Край фигуры
3. Диагональ фигуры

1.5 Геометрический метод в рисунке основан:

1. На правилах симметрии.
2. На правилах асимметрии.
3. На приближении формы изображения к геометрической фигуре.

Глава 3. Орнамент

1.1 Орнамент – это:

1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства.
2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе.
3. Ритмический повтор изобразительных элементов.

- 1.2 Стилизация в орнаменте – это:
 1. Декоративное обобщение формы с помощью декоративных приемов.
 2. Упрощение изображения.
 3. Отказ от передачи объема.
- 1.3 Исторический орнамент выражает:
 1. Религиозные представления людей.
 2. Национальные традиции поколений.
 3. Потребности жизненного уклада.
- 1.4 Ритм в орнаменте означает:
 1. Повтор и чередование.
 2. Акцент и повтор.
 3. Статику и динамику.
- 1.5 Замкнутый орнамент – это:
 1. Узор в полосе.
 2. Сетчатый узор.
 3. Узор в круге.

Глава 4. Цвет в композиции рисунка

- 1.1 Хроматическими цветами являются:
 1. Черный, красный.
 2. Серый, черный.
 3. Красный, синий.
- 1.2 Основные цвета в цветовом круге – это:
 1. Красный, желтый, синий.
 2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый.
 3. Голубой, желтый, зеленый.
- 1.3 Основные характеристики цвета выражают:
 1. Локальный цвет, светлота, насыщенность.
 2. Освещенность, полутени, цветовой тон.
 3. Цветовой тон, насыщенность, светлота.
- 1.4 Колорит картины – это:
 1. Цветовая гамма.
 2. Гармония цветовых сочетаний.
 3. Богатство цветовых оттенков.
- 1.5 Метод «Алла прима» означает:
 1. Длительную многослойную живопись.
 2. Нанесение цвета за один прием.
 3. Соединение большого количества цветов.

Глава 5. Рисование с натуры.

- 1.1 Конструкция формы предмета – это:
 1. Геометрическая основа предмета
 2. Внешние очертания предмета
 3. Невидимые снаружи части предмета
- 1.2 Грамотное ведение рисунка с натуры означает:
 1. Поочередное срисовывание всех частей формы.
 2. Целостное восприятие предмета.
 3. Отражение мельчайших нюансов формы.
- 1.3 Законы перспективы учат:
 1. Грамотно воспринимать поле зрения.
 2. Уходящие к горизонту предметы увеличиваются.
 3. Изображать предметы на плоскости так, как мы их видим.
- 1.4 Пропорции предмета – это:
 1. Сравнительные величины всех частей.

2. Размерные соотношения частей к целому.
 3. Масштабность величин.
- 1.5 Обобщение рисунка с натуры – это:
1. Детальная проработка формы.
 2. Подчеркивание главного на первом плане.
 3. Придание цельности изображению.
- Глава 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта**
- 6.1 Геометрическим фигурам вращения являются:
1. Конус, шар, цилиндр
 2. Цилиндр, пирамида, призма
 3. Призма, конус, шар
- 6.2 Метод «сквозного» рисования предметов с натуры – это:
1. Светотеневой рисунок предмета
 2. Линейный рисунок предмета с учетом правил перспективы
 3. Изображение невидимых частей предмета с учетом правил перспективы
- 6.3 Рефлекс в светотеневом рисунке:
1. Отраженный свет
 2. Отраженный цвет
 3. Скользящий свет
- 6.4 Направление штрихов в тональном рисунке предмета подчеркивает:
1. Композицию рисунка
 2. Объемную форму предмета
 3. Цвет предмета
- 6.5 Штриховой тон в рисунке с натуры – это:
1. Тональность
 2. Многослойность штриховки

1.1 Светлотные отношения

Глава 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений

- 7.1 Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений выявляется:
1. Геометрической основой
 2. Тональными отношениями
 3. Цветовыми нюансами
- 7.2 Основа грамотного изображения цветов – это:
1. Подчеркивание индивидуальных особенностей формы предметов
 2. Изучение строения цветов
 3. Тональные нюансы
- 7.3 Натюрморт из плодов и растений представляет собой:
1. Плоды и растения в бытовой среде
 2. Натюрную постановку из плодов и растений
 3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой
- 7.4 Характер работы в живописном этюде группы плодов основан:
1. На цветовой композиции взаимодействующих предметов
 2. На пространственном расположении плодов
 3. На одновременной работе над всеми частями композиции с решением живописных задач
- 7.5 Графическая зарисовка растений ведется:
1. Гуашевыми красками
 2. Тушью, пером
 3. Темперными красками

Глава 8. Рисование с натуры животных и птиц

- 8.1 Анималистический жанр в искусстве изображает:
1. Человека

2. Животных
 3. Природу
- 8.2 Самое сложное в набросках животных и птиц с натуры – это:
1. Передача пропорций
 2. Передача характерного движения
 3. Передача цветовых характеристик
- 8.3 Зарисовка животного и птицы с натуры начинается:
1. С композиции рисунка
 2. С наброска общих контуров
 3. С анализа особенностей формы
- 8.4 Графическая зарисовка животного строится на основе:
1. Обобщения формы, уточнения пропорций
 2. Уточнения индивидуальных характеристик
 3. Нюансов светотеневой моделировки формы
- 8.5 Подробная трактовка формы птицы в работе с натуры необходима:
1. В наброске птицы
 2. В этюде птицы
 3. В тональном рисунке чучела птицы

Глава 9. Рисование пирожных и тортов

- 9.1 Декор в рисунке пирожного – это:
1. Орнамент
 2. Стилизованное изображение украшения
 3. Художественная привлекательность
- 9.2 Композиция декоративной отделки торта зависит:
1. От формы торта
 2. От фактуры торта
 3. От технологии изготовления торта
- 9.3 Изображение торта с натуры должно выявлять:
1. Композицию декора
 2. Особенности формы торта
 3. Форму торта и характер его оформления
- 9.4 Средства композиции кондитерских изделий помогают:
1. Найти равновесие элементов декора
 2. Сделать вид изделия гармоничным
 3. Расставить акценты
- 9.5 Гармоничные соотношения частей и деталей торта определяет:
1. Пропорции, масштаб
 2. Симметрия, пропорции
 3. Конструкция, масштаб

Глава 10. Основы лепки

- 10.1. Скульптурные изображения выражают:
1. Цвет, фактуру
 2. Объем, фактуру
 3. Объем, цвет
- 10.2 Рельефная скульптура выступает над фоном:
1. Более, чем на половину объема
 2. На половину объема
 3. Менее, чем на половину объема
- 10.3 Круглая скульптура:
1. Носит прикладной характер
 2. Выражает рельеф формы
 3. Обозревается со всех сторон

10.4 Скульптурный способ лепки предполагает:

1. Лепку формы из целого куска
2. Комбинированные приемы лепки
3. Лепку формы из отдельных частей

10.5 Конструктивный способ лепки выражает:

1. Общий характер пластической массы
2. Членение формы на составные элементы
3. Соединение частей формы

Глава 11. Изготовление макетов тортов

11.1 Выбор каркаса для макета торта обусловлен:

1. Формой и размером макета
2. Масштабом и цветом макета
3. Фактурой и формой макета

11.2 В процессе украшения макетов тортов учитываются:

1. Конструкция каркасной формы
2. Общий характер декоративной отделки и формы торта
3. Особенности бордюра торта

11.3 Фор-эскизы для макета торта – это:

1. Рисунки торта с натуры
2. Варианты композиции торта в уменьшенном размере
3. Лучшие композиции торта

11.4 Лепка цветов осуществляется на основе:

1. Размещения цветов на плоскости
2. Предварительных эскизов
3. Изучения строения формы

11.5 Главное в лепке элементов декора:

1. Передача характерных особенностей формы
2. Выбор способов и приемов лепки
3. Разработка композиции

Ключи к тестам:

1. 1.1-1; 1.2-2; 1.3-2; 1.4-2; 1.5-3
2. 2.1-2; 2.2-3; 2.3-2; 2.4-1; 2.5-3
3. 3.1-2; 3.2-1; 3.3-2; 3.4-1; 3.5-3
4. 4.1-3; 4.2-1; 4.3-3; 4.4-2; 4.5-2
5. 5.1-1; 5.2-2; 5.3-3; 5.4-2; 5.5-3
6. 6.1-1; 6.2-3; 6.3-1; 6.4-2; 6.5-3
7. 7.1-1; 7.2-2; 7.3-3; 7.4-3; 7.5-2
8. 8.1-2; 8.2-2; 8.3-3; 8.4-1; 8.5-3
9. 9.1-2; 9.2-1; 9.3-3; 9.4-2; 9.5-1
10. 10.1-2; 10.2-2; 10.3-3; 10.4-1; 10.5-2
11. 11-1; 11.2-2; 11.3-2; 11.4-3; 11.5-1

Перечень вопросов по дисциплине «Рисование и лепка»

1. Рисунок как основа художественного изображения. Техника рисунка и ее многообразие.
2. Правила оформления рисунка, эскиза. Композиция рисунка.
3. Понятие композиции, законы композиции.
4. Понятие об орнаменте, виды орнамента.
5. Понятие о цвете, природа возникновения цвета.
6. Цветовая гамма, цветовой спектр, цветовая гармония.
7. Виды смешения цвета. Основные и дополнительные цвета.
8. Виды цветовой гармонии. «Теплые» и «Холодные цвета».
9. Хроматические и ахроматические цвета. Контрастные цвета.
10. Понятие о рисунке с натуры. Натюрморт.
11. Правила композиции.
12. Правила линейной перспективы и пропорций.
13. Воздушная перспектива, восприятие пространства.
14. Светотеневой рисунок. Изобразительные средства графики.
15. Конструктивный рисунок. Метод «сквозного» рисования.
16. Правила изображения пирожных и тортов различной формы.
17. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.
18. Особенности композиции квадратного и круглого тортов.
19. Особенности композиции пирожных.
20. Понятие о скульптуре. Виды скульптурных изображений.
21. Язык скульптуры и динамика объема.
22. Инструменты и материалы для лепки.
23. Приемы и техника лепных изображений.
24. Особенности лепки орнаментов, овощей, фруктов, грибов.
25. Особенности лепки животных и птиц.
26. Особенности изготовления макетов тортов.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.1. Основные источники

1. А.Ф.Шешбель Рисование и лепка для кондитеров – М. Высшая школа «Академия» - 2023
- 2.Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2023

3.2. Дополнительные источники

1. Ю.М.Новоженков Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2020\8
2. <http://skupiknigi.ru\tatic-info 1077212 7313841.html>
3. <http://klass.citysounds.fm\resheniya\k-zadachniku-po-algebre-mordkovich-8-klass.html>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано Минюсте Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Королева Ольга Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

-формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК ЛР	Умения	Знания
ПК6.1	<ul style="list-style-type: none">-анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	<ul style="list-style-type: none">-актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;- возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;- правила ценообразования, факторы, влияющие на цену

ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 11	<p>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>основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 19,20	<p>участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; - проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; <p>проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.</p>	

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Классный час «День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)»	Классный час	Раздел 2	ЛР 1, 5, 12-14
Школа правовых знаний, обучающихся «Бывают ли наркотики «легкими»? Чему учат современные фильмы?»	Классный час	Раздел 3	ЛР 2, 3, 6, 7, 11, 19, 20

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения; проблемного обучения; разноуровневого обучения; коллективная система обучения; технология изучения изобретательских задач (ТРИЗ); технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа	
Консультации	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ	Знание	Знание	Знание	Знание	Умение	Умение	Умение
	З 1	З 2	З 3	З 4	У 1	У 2	У 3
Раздел 1. Общие сведения о значении финансовой грамотности и основах бизнеса в профессиональной деятельности.	+	+	+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Раздел 1. Общие сведения о значении финансовой грамотности и основах бизнеса в профессиональной деятельности.				
Тема 1.1. Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала Деньги, финансы активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы, дефицит, профицит, баланс. Финансовые цели, финансовое планирование, горизонт планирования Потребитель финансовых услуг. Финансовая организация. Участник финансового рынка. Применение норм Закона «О защите прав потребителя». Личный бюджет, семейный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета. Финансовые цели, стратегия и способы их достижения.	6	ОК 03,ОК11., ОК 03,ОК11.,	
	1. Человеческий капитал.			1
	2. Деньги, финансы активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы			1
	3. Центральный банк (Банк России) — независимый регулятор финансовой системы РФ. Защита прав потребителей финансовых услуг.			1
	4. Домашняя бухгалтерия. Личный финансовый план.			1
	Тематика практических занятий			2
1 Практическая работа «Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений.	1	ОК 03,ОК11.,		

	2	Практическая работа «Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса».	1	
	Самостоятельная работа			
Тема 1.2. Депозит.	Содержание учебного материала Сбережения, инфляция, индекс потребительских цен как способ измерения инфляции. Банк, банковский счет, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту Чтение банковского договора.		4	ОК 03,ОК11,
	1.	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов.	1	
	2.	Сбор и анализ информации о банке и банковских продуктах.	1	
	Тематика практических занятий		2	
	1.	Практическая работа «Заключение договора с банком. Управление рисками по депозиту».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	2.	Практическая работа «Депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заемщик, финансовые риски, ликвидность.»	1	
Тема 1.3. Кредит.	Содержание учебного материала Банковский кредит, заемщик, виды кредита. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Банковская карта (дебетовая, кредитная). Плата за кредит. Номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита (ПСК), виды кредитов по целевому назначению (потребительский кредит, ипотечный кредит), схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи). Уменьшение стоимость кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Финансовые риски заемщика, защита прав заемщика, микрофинансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платеж по кредиту. Типичные ошибки при использовании кредита		5	ОК 03.,ОК11
	1.	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц Плата за кредит. Сбор и анализ информации о кредитных продуктах.	1	
	2.	Стоимость кредита. Коллекторские агентства, их права и обязанности.	1	
	3.	Кредит как часть личного финансового плана.	1	
	Тематика практических занятий		2	

	1.	Практическая работа «Заключение кредитного договора – анализ финансовых рисков при заключении кредитного договора»	1	
	2.	Практическая работа «Анализ преимуществ и недостатков краткосрочного и долгосрочного займов».	1	
	Самостоятельная работа. Написать доклад по теме «Финансовые риски заемщика, защита прав заемщика»		2	
Тема 1.4. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала Банковская ячейка, денежные переводы, валютно-обменные операции. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Банковские карты (дебетовые, кредитные, дебетовые с овердрафтом), риски при пользовании банкоматом. Правила безопасности при пользовании банкоматом Риски при использовании интернет-банкинга, электронные деньги. Правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом.		3	ОК 03,ОК11,
	1.	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств	1	
	Тематика практических занятий		2	
	1.	Практическая работа «Формы дистанционного банковского обслуживания».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	2.	Практическая работа «Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты».	1	
Тема 1.5. Страхование	Содержание учебного материала Договор страхования. Страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер. Виды страхования для физических лиц (страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности), договор страхования, страховая ответственность. Страхование в повседневной жизни. Страховой случай, страховой полис, страховая премия, страховой взнос, страховые продукты.		3	ОК 03,ОК11.,
	1.	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования.	1	
	2.	Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц Страхование в повседневной жизни	1	
	Тематика практических занятий		1	

	1.	Практическая работа «Страхование жизни».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
Тема 1.6. Инвестиции	Содержание учебного материала Сроки и доходность инвестиций. Инвестиции, инфляция, реальные и финансовые активы как инвестиционные инструменты Ценные бумаги (акции, облигации), инвестиционный портфель, ликвидность, соотношение риска и доходности финансовых инструментов, диверсификация как инструмент управления рисками, ценные бумаги (акции, облигации, векселя) и их доходность. Выбор финансового продукта в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Управление инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков.		3	ОК 03,ОК11.
	1.	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам.	1	
	2.	Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей.	1	
	Тематика практических занятий		1	
	1.	Практическая работа «Фондовый рынок и его инструменты».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	Самостоятельная работа			ОК 03,ОК11., ПК 6.1
Тема 1.7. Пенсии	Содержание учебного материала Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков., инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.		3	
	1	Формирование индивидуального пенсионного капитала.	1	ОК 03,ОК11.
	Тематика практических занятий		2	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	1	Практическая работа «Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане».	1	
	2	Практическая работа «Трудовая и социальная пенсия, корпоративная пенсия»	1	
Тема 1.8. Налоги	Содержание учебного материала Виды налогов для физических лиц. Налоговый кодекс РФ, налоги, виды налогов, субъект, предмет и объект		2	

	налогообложения, ставка налога, сумма в налог, системы налогообложения (пропорциональная, прогрессивная, регрессивная).		
	1. Налоги. Налоговая система РФ. Налоговые льготы и налоговые вычеты.	1	ОК 03,ОК11.
	Тематика практических занятий	1	
	1. Практическая работа «Налоговые льготы, порядок уплаты налога, налоговая декларация, налоговые вычеты».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
Тема 1.9. Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала Правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества (в кредитных организациях, в Интернете, по телефону, при операциях с наличными). Мошенничества с банковскими картами. Способы обмана кредитора. Мошеннические схемы в отношении заемщиков (получение кредита по подложным документам, мошенники-посредники, мошенничество с кредитами на товар, кредитные карты). Признаки инвестиционного мошенничества (отсутствие представительства в России, отсутствие лицензии, фиксированная доходность, убеждение в уникальности возможности, срочность, не четкая формулировка условий).	3	
	1. Основные признаки и виды финансовых пирамид. Махинации с кредитами.	1	ОК 03,ОК11
	Тематика практических занятий	2	
	1. Практическая работа «Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды»	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	1 Практическая работа «Схемы финансовой пирамиды. Признаки финансовой пирамиды»	1	
Тема 1.10. Создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала Бизнес, стартап, , бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист	3	
	1. Создание собственного бизнеса.	1	ОК 03.ОК11
	2. Разделы бизнес-план	1	
	Тематика практических занятий	1	
	1. Практическая работа «Составление бизнес-плана».	1	
Самостоятельная работа			

Тема 1.11. Обобщение изученного материала.	Содержание учебного материала Тестирование.		1	ОК 11.
	1.	Краткое повторение основных тем программы Защита бизнес-плана	1	
Дифференцированный зачет				
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Обществоведческие дисциплины, оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3). (10).

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/466897>

3.2.2. Интернет ресурсы:

<http://www.budget.gov.ru/> - единый портал бюджетной системы Российской Федерации.
<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 3 – Как получить кредит по самой низкой процентной ставке? ЦБ РФ, М.
<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 2 – Обучающая игра «Насколько хорошо ты знаешь деньги», ЦБ РФ, М.
<http://www.schoolmoney.ru> – Основы инвестирования и управления личными финансами «Школа денег».
www.economy.gov.ru – сайт Министерства развития РФ.
<http://document.kremlin.ru> – официальное интернет-представительство Президента России.
www.fas.gov.ru – сайт Федеральной Антимонопольной службы.
<http://www.minfin.ru/> - сайт Министерства финансов РФ.
www.gks.ru- сайт Федеральной службы государственной статистики.
www.cbr.ru – сайт Банка России.
www.fcsm.ru – сайт Федеральной службы по финансовым рынкам.
<http://www.eeg.ru/>- сайт МФ РФ статистика.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Содержание актуальной нормативно-правовой документации.	Понимает роль актуальной нормативной документации.	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный опрос, тестирование
Современная научная и профессиональная терминология.	Владеет современной научной и профессиональной терминологией.	
Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Определяет возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности.	Владеет основами предпринимательской деятельности и финансовой грамотности.	
Правила разработки бизнес-планов.	Формулирует правила разработки бизнес-плана.	
Порядок выстраивания презентации.	Определяет порядок выстраивания презентации.	
Кредитные банковские продукты.	Определяет понятие и сущность банковских продуктов	
Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.	Формулирует основные характеристики кредита, депозита, инфляции.	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный опрос, тестирование
Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	
Применять современную научную профессиональную терминологию.	Использует современную научную профессиональную терминологию.	
Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.	

Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи.	опрос, тестирование	
Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план		
Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования.		
Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ.
Презентовать бизнес-идею.	Презентует бизнес-идею.;		
Определять источники финансирования.	Определяет источники финансирования.		Текущий контроль в форме защиты практических работ
Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	Применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;		
Применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения.	Применяет полученные теоретические, практические знания для определения экономически рационального поведения.		

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного	Педагогическое наблюдение

<p>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.</p>	<p>продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	
<p>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.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

	предметных неделях.	
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно	Участие в мероприятии	Педагогическое наблюдение

применяющий полученные знания на практике	календарного плана воспитательной работы.	
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.12. «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано Минюсте Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Королева Ольга Владимировна, преподаватель

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Содержание актуальной нормативно-правовой документации.	Понимает роль актуальной нормативной документации.	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный опрос, тестирование
Современная научная и профессиональная терминология.	Владеет современной научной и профессиональной терминологией.	
Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Определяет возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности.	Владеет основами предпринимательской деятельности и финансовой грамотности.	
Правила разработки бизнес-планов.	Формулирует правила разработки бизнес-плана.	
Порядок выстраивания презентации.	Определяет порядок выстраивания презентации.	
Кредитные банковские продукты.	Определяет понятие и сущность банковских продуктов	
Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.	Формулирует основные характеристики кредита, депозита, инфляции.	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный опрос, тестирование
Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	
Применять современную научную профессиональную терминологию.	Использует современную научную профессиональную терминологию.	
Определять и выстраивать траектории профессионального	Определяет и выстраивает траектории профессионального разви-	

развития и самообразования.	тия и самообразования.	вание Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ. Текущий контроль в форме защиты практических работ
Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи.	
Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план	
Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	
Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
Презентовать бизнес-идею.	Презентует бизнес-идею.;	
Определять источники финансирования.	Определяет источники финансирования.	
Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	Применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	
Применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения.	Применяет полученные теоретические, практические знания для определения экономически рационального поведения.	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, эконо-	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за ре-	Педагогическое наблюдение

<p>мически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p>зультат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	
<p>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.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспита-</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	тельной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализиро-	Участие в мероприятии	Педагогическое наблюдение

вать производственную ситуацию, быстро принимать решения	календарного плана воспитательной работы.	
--	---	--

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачет	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения практических заданий, устный индивидуальный опрос

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Обществоведческие дисциплины, оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3). (10).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

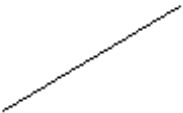
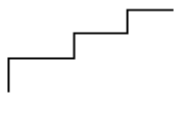
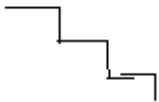

2.1 Задания для проведения текущего контроля

Вариант 1

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)				
	Инструкция по выполнению заданий № 1-2: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1-А, 2-Б, 3-В.</td> </tr> </tbody> </table>	№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-Б, 3-В.
№ задания	Вариант ответа				
1	1-А, 2-Б, 3-В.				

1.	<p>Установите соответствие между названием вида безработицы и его определением.</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="300 264 542 300">1. Структурная.</td> <td data-bbox="699 264 1273 300">А) Рабочая сила не отвечает требованиям</td> </tr> <tr> <td data-bbox="300 322 542 358">2. Циклическая.</td> <td data-bbox="699 322 874 358">рынка труда.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="300 380 542 416">3. Добровольная.</td> <td data-bbox="699 380 1299 461">Б) Человек временно не работает из-за смены места жительства.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="699 483 1315 564">В) Человек не желает работать из-за низкого заработка или по другим причинам.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="699 586 1216 689">Г) Связана с циклическим развитием экономики.</td> </tr> </table>	1. Структурная.	А) Рабочая сила не отвечает требованиям	2. Циклическая.	рынка труда.	3. Добровольная.	Б) Человек временно не работает из-за смены места жительства.		В) Человек не желает работать из-за низкого заработка или по другим причинам.		Г) Связана с циклическим развитием экономики.
1. Структурная.	А) Рабочая сила не отвечает требованиям										
2. Циклическая.	рынка труда.										
3. Добровольная.	Б) Человек временно не работает из-за смены места жительства.										
	В) Человек не желает работать из-за низкого заработка или по другим причинам.										
	Г) Связана с циклическим развитием экономики.										
2.	<p>Установите соответствие между понятиями и определениями потребностей.</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="252 815 651 851">1. Социальные потребности.</td> <td data-bbox="699 815 1305 963">А) Потребность быть принятым в коллективе, получить поддержку, доброжелательное отношение людей.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 873 651 909">2. Потребность в признании.</td> <td data-bbox="699 985 1299 1245">Б) Потребность испытывать чувство собственной значимости и нужности для предприятия, социального престижа, видеть уважение окружающих, иметь высокий социальный статус.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="252 931 491 1012">3. Потребность в самовыражении.</td> <td data-bbox="699 1267 1276 1348">В) Это желание воздействовать на других людей.</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="699 1370 1315 1518">Г) Стремление к раскрытию своих способностей и самосовершенствованию, к творчеству и развитию.</td> </tr> </table>	1. Социальные потребности.	А) Потребность быть принятым в коллективе, получить поддержку, доброжелательное отношение людей.	2. Потребность в признании.	Б) Потребность испытывать чувство собственной значимости и нужности для предприятия, социального престижа, видеть уважение окружающих, иметь высокий социальный статус.	3. Потребность в самовыражении.	В) Это желание воздействовать на других людей.		Г) Стремление к раскрытию своих способностей и самосовершенствованию, к творчеству и развитию.		
1. Социальные потребности.	А) Потребность быть принятым в коллективе, получить поддержку, доброжелательное отношение людей.										
2. Потребность в признании.	Б) Потребность испытывать чувство собственной значимости и нужности для предприятия, социального престижа, видеть уважение окружающих, иметь высокий социальный статус.										
3. Потребность в самовыражении.	В) Это желание воздействовать на других людей.										
	Г) Стремление к раскрытию своих способностей и самосовершенствованию, к творчеству и развитию.										
<p>Инструкция по выполнению заданий № 3-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите её в бланк ответов.</p>											
3.	<p>Верно ли утверждение: «Естественный уровень безработицы присущ любой экономике»?</p> <p>А. Да. Б. Нет.</p>										
4.	<p>Согласны ли вы с утверждением, что «безработными могут считаться лица, проходящие очный курс обучения»?</p> <p>А. Да. Б. Нет.</p>										
5.	<p>Относятся ли к «свободному» типу профессий с точки зрения трудоустройства, профессии: портного, продавца, художника?</p> <p>А. Да. Б. Нет.</p>										

6.	<p>Закончите предложение: «Если в течение длительного времени не происходит существенных изменений в карьере, этот тип карьерного процесса называется».</p> <p>А. «Поэтапный».</p> <p>Б. «Регрессивный».</p> <p>В. «Застой».</p> <p>Г. «Линейный».</p>
7.	<p>Какой буквой обозначен «линейный» тип карьерного процесс?</p> <div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 20px;">А.</div>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="margin-right: 20px;">Б.</div>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="margin-right: 20px;">В.</div>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="margin-right: 20px;">Г.</div>  </div> </div>
8.	<p>Какую информацию может предоставить рынок труда? Выберите правильный ответ:</p> <p>А. О вакансиях.</p> <p>Б. О требованиях, предъявляемых к рабочей силе.</p> <p>В. О новых перспективных профессиях.</p> <p style="text-align: center;">Г. Все вышеперечисленные варианты верны.</p>
9.	<p>Заполните пропуски в предложении: «В настоящее время в Красноярском крае насчитывается ... районов».</p> <p style="text-align: center;"> А. 28. В. 18. </p> <p style="text-align: center;"> Б. 20. Г. 15. </p>
10.	<p>Выберите правильный ответ и дополните предложение.</p> <p>«Трудовые отношения между администрацией предприятия или фирмы и работником регулируются Кодексом Законов о Труде (КЗОТ) Российской Федерации. С каждым работником заключается ...»</p>

	<p>А. Договор.</p> <p>Б. Индивидуальный трудовой договор.</p> <p>В. Контракт.</p> <p>Г. Правила внутреннего распорядка.</p>
11.	<p>Выберите характеристику линейного типа карьерного процесса:</p> <p>А. Карьера развивается с непрерывной последовательностью.</p> <p>Б. Стремительное продвижение вверх по карьерной лестнице.</p> <p>В. Карьера развивается поэтапно.</p> <p>Г. Чередуются подъемы и спады в карьере.</p>
12.	<p>Какие из нижеперечисленных категорий граждан считаются безработными согласно закону «О занятости населения в РФ»?</p> <p>А. Не имеющие работу.</p> <p>Б. Обучающиеся в учебном заведении.</p> <p>В. Зарегистрированные в государственной службе занятости населения.</p> <p>Г. Неработающие граждане пенсионного возраста.</p>
13.	<p>Что является «товаром» на рынке труда?</p> <p>А. Товарная продукция. В. Валюта.</p> <p>Б. Услуга. Г. Рабочая сила.</p>
14.	<p>Выберите правильный ответ и дополните предложение.</p> <p>«Молодым людям без какого – либо профессионального образования трудоустроиться ..., чем тем, кто имеет профессиональную квалификацию».</p> <p>А. Легче. В. Труднее.</p> <p>Б. Сложнее. Г. Эффективнее.</p>
15.	<p>На какие сроки заключаются трудовые договоры (согласно существующему Трудовому законодательству)?</p> <p>А. На время выполнения определённой работы.</p> <p>Б. На неопределённый срок.</p> <p>В. На срок не более семи лет.</p> <p>Г. На срок не более одного года.</p>
16.	<p>Выберите правильный ответ и дополните предложение.</p> <p>«Фонд страхования по безработице.....».</p> <p>А. Оказывает потерявшим работу материальную помощь.</p> <p>Б. Занимается учётом безработных.</p> <p>В. Занимается трудоустройством безработных.</p> <p>Г. Помогает профессиональной ориентации молодёжи.</p>

17.	<p>Для какого типа карьерного процесса справедливо высказывание «нисходящее движение карьерного процесса»?</p> <p>А. Застой. Б. Линейный (стремительный). В. Прогрессивный. Г. Регрессивный.</p>
18.	<p>Какой вид собеседования ставит целью решение о приёме на работу?</p> <p>А. Предварительное. Б. Отборочное. В. Подтверждающее. Г. Квалификационное.</p>
19.	<p>Кто формирует спрос на рынке труда?</p> <p>А. Безработные. Б. Студенты. В. Работодатели. Г. Работники.</p>
20.	<p>По какой формуле определяется уровень экономической активности населения?</p> <p>А. $Уа = Эа/Н \times 100$. Б. $Уа = Эа/Н$. В. $Уа = Н/Эа \times 100$. Г. $Н/Эа$.</p> <p>где $Уа$ - уровень экономической активности населения; $Эа$ - численность экономически активного населения; $Н$ – общая численность населения.</p>

Блок Б

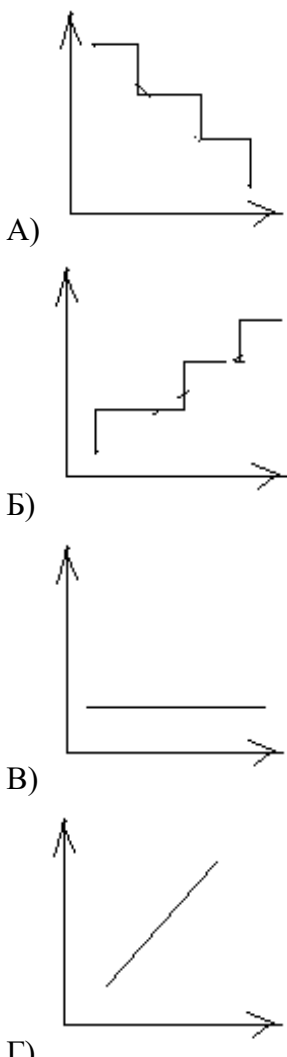
<p>Инструкция по выполнению заданий №21-30: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.</p>	
21.	<p>Закончите предложение: «Карьерный рост развивается в вертикальном направлении с наращиванием уровня образования и».</p>
22.	<p>Как называется конфликт, происходящий из-за несовпадения ценностей, норм поведения, установок, личной неприязни друг к другу и т.п.?</p>
23.	<p>Как называется модель конкурентоспособности специалистов на современном рынке труда, при котором спрос на таких специалистов поддерживается за счет того, что человек владеет несколькими профессиями?</p>

24.	Что является необходимым условием профессионального роста?
25.	Закончите предложение: «Равенство между численностью трудоспособного населения и количеством необходимых для него рабочих мест называется... ..».
26.	Закончите предложение: «Рынок труда может предоставить информацию о ...»
27.	Как называется ситуация, при которой чрезмерное психологическое или физиологическое напряжение, неинтересная работа?
28.	Закончите предложение: «Цена рабочей силы - это».
29.	Какая государственная служба участвует в формировании цивилизованного рынка труда?
30.	Закончите предложение: «Современный рынок труда характеризуется следующими тенденциями: переходом индустриального типа занятости к... ..».

Вариант 2

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-2: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-Б, 3-В.</td> </tr> </tbody> </table>		№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-Б, 3-В.
№ задания	Вариант ответа				
1	1-А, 2-Б, 3-В.				
1.	<p>Приведите в соответствие типы профессий, с точки зрения трудоустройства, с названиями конкретных профессий.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Типы профессий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Вечные» 2. «Сквозные». 3. «Дефицитные». 4. «Перспективные». </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Профессии:</p> <ol style="list-style-type: none"> А) Врач, фермер, строитель. Б) Бухгалтер, техник, электрик. В) Менеджер, маркетолог, дизайнер. Г) Повар, портной, продавец. Д) Системный аналитик, специалист по электронным каналам связи. </td> </tr> </table>	<p>Типы профессий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Вечные» 2. «Сквозные». 3. «Дефицитные». 4. «Перспективные». 	<p>Профессии:</p> <ol style="list-style-type: none"> А) Врач, фермер, строитель. Б) Бухгалтер, техник, электрик. В) Менеджер, маркетолог, дизайнер. Г) Повар, портной, продавец. Д) Системный аналитик, специалист по электронным каналам связи. 		
<p>Типы профессий:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Вечные» 2. «Сквозные». 3. «Дефицитные». 4. «Перспективные». 	<p>Профессии:</p> <ol style="list-style-type: none"> А) Врач, фермер, строитель. Б) Бухгалтер, техник, электрик. В) Менеджер, маркетолог, дизайнер. Г) Повар, портной, продавец. Д) Системный аналитик, специалист по электронным каналам связи. 				
2.	Приведите в соответствие типы карьерных процессов и графические изображения.				

	<p>Тип карьерного процесса:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Поэтапный». 2. «Регрессивный». 3. «Линейный» («стремительный»). 	<p>Графическое изображение:</p>  <p>А)</p> <p>Б)</p> <p>В)</p> <p>Г)</p>
--	---	---

Инструкция по выполнению заданий № 3-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите её в бланк ответов.

3.	<p>Верно ли утверждение, что карьеру можно сделать не только в трудовой сфере, но и в семейной?</p> <p>А. Да. Б. Нет.</p>
4.	<p>Согласны ли вы с утверждением, что карьера представляет из себя процесс движения?</p> <p>А. Да. Б. Нет.</p>
5.	<p>Можно ли представить рынок труда в виде механизма, который сводит вместе покупателей и продавцов рабочей силы?</p> <p>А. Да. Б.Нет.</p>
6.	<p>На какие модели конкурентоспособности профессий повышен спрос в сфере производства?</p> <p>А. «Профессионал». Б. «Универсал».</p>
7.	<p>В какие годы сложился современный экономический потенциал Красноярского края?</p>

	<p>А. В 17 – 19 века.</p> <p>Б. В начале 20 века.</p> <p>В. В середине 20 века.</p> <p>Г. В конце 20 века.</p>
8.	<p>По какой формуле определяется уровень безработицы?</p> <p>А. $Уб = (\text{Э}а - З/\text{Э}а) \times 100$.</p> <p>Б. $Уб = (\text{Э}а - З/\text{Э}а)$.</p> <p>В. $Уб = (З/\text{Э}а - \text{Э}а) \times 100$.</p> <p>В. $Уб = (З/\text{Э}а - \text{Э}а)$.</p> <p>где $Уб$ – уровень безработицы; $\text{Э}а$ – удельный вес числа безработных в численности экономически активного населения; $З$ – занятость.</p>
9.	<p>С какого возраста гражданин России считается трудоспособным (по Трудовому кодексу Р.Ф.)?</p> <p style="text-align: center;">А. С 14 лет. В. С 18 лет.</p> <p style="text-align: center;">Б. С 16 лет. Г. С 20 лет.</p>
10.	<p>Какие сферы деятельности будут быстрее развиваться в ближайшие 10 лет в России по прогнозу Министерства труда и социального развития РФ?</p> <p>А. Производственные.</p> <p>Б. Непроизводственные.</p> <p>В. Информационные.</p> <p>Г. Услуг.</p>
11.	<p>Как называется учреждение, которое посредничает между предпринимателями и работниками при трудовом найме?</p> <p>А. Фирма.</p> <p>Б. Биржа труда.</p> <p>В. Фонд страхования.</p> <p>Г. Учреждение.</p>
12.	<p>Что означает трудовая занятость населения?</p> <p>А. Свободное избрание рода деятельности и профессии.</p> <p>Б. Нахождение продуктивной и подходящей работы.</p> <p>В. Право на труд и право защиты от безработицы.</p> <p>Г. Все вышеперечисленные варианты верны.</p>
13.	<p>В каком размере будет получать гражданин пособие по безработице, если он зарегистрирован в качестве безработного свыше 12 месяцев?</p>

	<p>А. В размере одной минимальной заработной платы.</p> <p>Б. В размере средней заработной платы по прежнему месту работы.</p> <p>В. 45% от последней заработной платы за последние 3 месяца.</p> <p>В. 50% от последней заработной платы за последние 3 месяца.</p>
14.	<p>Какая работа не может считаться подходящей?</p> <p>А. Отвечающая требованиям трудового законодательства.</p> <p>Б. Содержащая нормы трудового права.</p> <p>В. Отвечающая нормативным актам.</p> <p>Г. Не соответствует правилам и нормам охраны труда.</p>
15.	<p>Выберите правильный ответ. Карьерный рост по горизонтали зависит от:</p> <p>А. Уровня образования.</p> <p>Б. Должности.</p> <p>В. Квалификации в рамках одной профессии.</p> <p>Г. Профессии.</p>
16.	<p>Выберите правильный ответ и закончите предложение: «Нормальная продолжительность рабочей смены согласно Трудовому кодексу Р.Ф. составляет ...».</p> <p>А. Не более 50 часов в неделю.</p> <p>Б. Не более 40 часов в неделю.</p> <p>В. Не более 36 часов в неделю.</p> <p>Г. Не более 30 часов в неделю.</p>
17.	<p>Как называется вид адаптации при котором осваивается новое рабочее место?</p> <p>А. Психологическая.</p> <p>Б. Социальная.</p> <p>В. Профессиональная.</p> <p>Г. Должностная.</p>
18.	<p>Как называется стиль поведения в конфликтной ситуации, при котором признаются различные мнения и готовность ознакомиться с различными точками зрения?</p> <p>А. Сглаживание.</p> <p>Б. Принуждение.</p> <p>В. Компромисс.</p> <p>Г. Решение проблем.</p>
19.	<p>Как называется основной документ трудовой деятельности работника?</p> <p>А. Паспорт.</p> <p>В. Трудовая книжка.</p> <p>В. Личное дело.</p>

	Г. Контракт.
20.	При работе в ночное время продолжительность работы сокращается на час и ночным считается время А. С 22 час. до 6 час. Б. С 21 час. до 6 час. В. С 22 час. до 5 час. Г. С 21 час. до 5 час.

Блок Б

Инструкция по выполнению заданий №21-30: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.	
21.	Вставьте пропущенное слово: «Часть трудоспособных граждан, которая предлагает рабочую силу - называется экономически ... населением».
22.	Назовите характеристику типа карьерного процесса, при котором карьера развивается с непрерывной последовательностью.
23.	Закончите предложение: «С каждым работником заключается индивидуальный трудовой ...»
24.	Закончите предложение: «Современный рынок труда характеризуется следующей тенденцией: перераспределением рабочей силы из отраслей материального производства в».
25.	Как называется анализ собственного поведения?
26.	Закончите предложение: «В схеме подготовки к встрече с работодателем самый первый пункт касается ваших... ..»
27.	Закончите предложение: «Одним из важных элементов успешного поиска работы является составление ...».
28.	Закончите предложение: «Предложение на рынке труда формируют».
29.	Как называется совокупность фрикционной и структурной безработицы?
30.	Как называется модель конкурентоспособности на современном рынке труда, связанная с умением общаться, дружить, устанавливать связи?

Эталон ответов

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
1-А	1-А	а	б	а	в	а	г	а	б	а	в	г	б	б	а	г	б	в	а
2-Г	2-Б																		

3 -В	3-Г																		
------	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Блок Б

21.	должностей.
22.	Межличностный конфликт.
23.	Универсал.
24.	Повышение квалификации.
25.	полной занятостью.
26.	вакансиях.
27.	Стрессовая.
28.	заработная плата.
29.	Служба занятости.
30.	информационному.

Вариант 2

Блок А

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
1-А	1-А	а	а	а	б	в	г	а	в	б	г	а	г	в	б	в	г	б	а
2-Б	2-Б																		
3-В	3-Г																		
4-Д																			

Блок Б

21.	активным
22.	Линейный тип.
23.	договор.
24.	рынок услуг.
25.	Рефлексия.
26.	знаний и умений.
27.	резюме.

28.	ищущие рабо- ту.
29.	Естественная.
30.	Коммуникатор.

4.1 Критерии оценивания

Предметом оценки являются умения и знания с учетом требований ПК И ОК.

Результаты контроля знаний и умений, обучающихся выражаются в оценке. Оценка - это определение и выражение в баллах степени усвоения обучающимися знаний и умений, установленных учебной программой.

Текущая аттестация

Критерии оценивания устного ответа.

Ответ оценивается по пятибалльной системе.

Критерии оценки «5»:

- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала, выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;
- давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;
- излагать материал литературным языком, правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя.
- допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по просьбе преподавателя.

Критерии оценки «4»:

- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале;
- даёт полный и правильный ответ на основе изученной теории;
- допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала;
- дает неполные определения понятий;
- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно по просьбе преподавателя;
- в основном усвоил учебный материал, подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
- основные правила культуры устной речи;

Критерии оценки «3»:

- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
- материал излагает не систематизированно, фрагментарно;
- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
- допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дает недостаточно четкие;
- отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская основное);

Критерии оценки «2»:

- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
- не делает выводов и обобщений.
- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу, или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Оценка выполнения ситуационных задач.

- оценка *«отлично»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода её решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, чёткие.

- оценка *«хорошо»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода её решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, с единичными ошибками в использовании анатомических терминов; ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно чёткие.

- оценка *«удовлетворительно»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода её решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях, демонстрациях на анатомических препаратах, в использовании анатомических терминов; ответы на дополнительные вопросы недостаточно чёткие, с ошибками в деталях.

- оценка «*неудовлетворительно*»: ответ на вопрос задачи дан неправильный. Объяснение хода её решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом); ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).

Критерии оценивания экзамена.

Экзамен оценивается по пятибалльной системе.

Критерии оценки:

90% -5 «отлично»

75 % -4 «хорошо»

60 % -3 «удовлетворительно»

Менее 60 баллов -2 «неудовлетворительно».

Вопросы к зачету.

Список вопросов теста

Вопрос 1

Укажите правильное утверждение. Инвестиционный капитал создается с целью:

Варианты ответов

1. Создания накоплений на случай болезни
2. Формирования накоплений на крупную покупку
3. Создания накоплений на будущую старость
4. Создания накоплений на случай потери работы

Вопрос 2

Укажите правильное утверждение

Варианты ответов

- Чем меньше риск, тем больше доходность
- Чем выше риск, тем меньше доходность
- Чем меньше риск, тем меньше доходность
- Все ответы верны

Вопрос 3

Вкладчик размещает 500 000 рублей на банковском депозите сроком на 1 год. Банк предлагает 2 варианта размещения денежных средств: вклад «Доходный» под 10,8% годовых и вклад «Классический» под 10,2% годовых с ежемесячным начислением и капитализацией процентов. По какому депозиту вкладчик получит большую сумму при окончании срока действия вклада?

Варианты ответов

- По вкладу «Доходный»
- По вкладу «Классический»
- По обоим вкладам суммы будут одинаковы

Вопрос 4

Может ли страхователь и застрахованное лицо не совпадать?

Варианты ответов

- Может, поскольку страхователь и застрахованное лицо – одно и то же лицо
- Может, если за застрахованное лицо сумму страховой премии заплатит страхователь.
- Не может, потому что в этом случае страховая компания вправе отказаться от выполнения своих обязательств.

Вопрос 5

Страховая премия - это

Варианты ответов

- Сумма, которую получит застрахованное лицо в случае страхового случая
- Прибыль страховой компании
- Сумма, которую обязано заплатить застрахованное лицо при оформлении страховки

Вопрос 6

Иванов Иван Иванович застраховал свою машину и по ОСАГО, и по КАСКО. Он попал в аварию по его собственной вине. Представители ГИБДД признали его виновником. Может ли Иванов претендовать на получение страховой суммы для ремонта собственного автомобиля, и за счет каких средств будет отремонтирован автомобиль Андреева, который пострадал в результате действий Иванова?

Варианты ответов

- Автомобиль Иванова будет отремонтирован за счет страховых выплат по КАСКО, а Андреева – за счет ОСАГО
- Автомобиль Иванова будет отремонтирован за счет страховых выплат по ОСАГО, а Андреева – за счет КАСКО
- Автомобиль Андреева будет отремонтирован за счет страховых выплат по ОСАГО и КАСКО, а свой автомобиль Иванов отремонтирует за счет собственных средств, поскольку сам виноват

Вопрос 7

СНИЛС - это

Варианты ответов

- Документально оформленное получение гражданином ИНН (выписка из реестра)
- Номер на пластиковой карточке, который позволяет получать гражданину информацию о государственных и муниципальных услугах, работодателю выступать страхователем по пенсионному обеспечению
- Банковская карточка, на которую перечисляются пенсия, пособия и иные выплаты со стороны государства
- Документ, позволяющий пенсионеру получать льготы и выплаты от государства (оплата проезда в транспорте, получение лекарств, пенсионных выплат, социальных пособий)

Вопрос 8

Транспортный налог относится к:

Варианты ответов

- федеральным налогам
- региональным налогам
- местным налогам

Вопрос 9

Финансовая пирамида не может:

Варианты ответов

- Быть основана на принципах сетевого маркетинга, когда доход участника (инвестора/вкладчика) формируется за счёт инвестиций/вложений новых привлекаемых им участников.
- Работать под видом микрофинансовых организаций и кредитно-потребительских кооперативов.
- Предлагать услуги по рефинансированию и со финансирования долгов физических лиц перед банками и другими кредитными организациями.
- Являться структурой Центрального банка.

Вопрос 10

Финансовое мошенничество – это

Варианты ответов

- Умышленное общественно-опасное активное поведение, заключающееся в грубом нарушении общественного порядка, способное причинить вред неприкосновенности, здоровью, собственности граждан.
- Хищение чужого имущества или приобретение права на чужое имущество путем обмана или злоупотребления доверием.
- Насильственное хищение чужого имущества, представляющее собой угрозу для жизни или здоровья, либо с угрозой применения такого насилия.
- Все варианты ответов в той или иной степени отражают определение «финансовое мошенничество»

Вопрос 11

Выберете верный вариант ответа:

Варианты ответов

- Финансовые пирамиды нелегальны и прямо запрещены законом во многих государствах.
- Ставки по депозитам (вкладам) привязаны к ставке ЦБ.
- Любая организация, основанная на принципах сетевого маркетинга, является финансовой пирамидой.
- Нет верного ответа

Вопрос 12

Что не является признаком финансовой пирамиды?

Варианты ответов

- Отсутствие у организации лицензии.
- Выплаты клиентам производятся из вкладов других клиентов.
- Высокий уровень транспарантной финансовой организации.
- Вкладчикам обещают высокие проценты на вложенные средства.

Вопрос 13

Что должно насторожить вас с точки зрения угрозы финансового мошенничества:

Варианты ответов

- Сверхнизкий гарантированный доход.
- Привязка дохода к доллару США.
- Отсутствие данного финансового учреждения в системе страхования вкладов
- Сверхвысокий гарантированный доход.

Вопрос 14

Налогоплательщик направил суммы налогов не в те бюджеты

Варианты ответов

- обязательство по уплате налогов выполнено
- обязательство по уплате налогов не выполнено
- обязательство по уплате налогов выполнено, если сумма рассчитана правильно
- обязательство по уплате налогов выполнено, если относится к федеральным налогам

Вопрос 15

Василий Смирнов (40 лет на текущий момент) является инвалидом с детства. Он из-за болезни не может работать и не имеет из-за этого трудового (страхового) стажа. Является ли он получателем пенсии?

Варианты ответов

- Да. Ему назначена социальная пенсия
- Нет. Ему платится пособие по безработице
- Нет. Получателем пенсии являются его родители или опекуны
- Нет. Государство оплачивает ему коммунальные услуги и оказывает другую социальную помощь.

Вопрос 16

Рост цен на все товары и услуги внутреннего рынка, обесценивание денег – это:

Варианты ответов

- дефляция
- инфляция
- модернизация
- манипуляция

Вопрос 17

Если снижается курс рубля по отношению к доллару, то:

Варианты ответов

- Цены на импортные товары снижаются
- Цены на импортные товары остаются на неизменном уровне
- Цены на импортные товары повышаются
- Все варианты верны

Вопрос 18

Отметьте правильные утверждения. Укажите все правильные ответы.

Варианты ответов

- Повышение налогов всегда ведет к увеличению поступлений в бюджет
- Повышение налогов может привести к уменьшению поступлений в бюджет
- Повышение налогов стимулирует развитие бизнеса
- Повышение налогов сокращает налоговую базу (число налогоплательщиков)

Вопрос 19

Человек, который одалживает деньги и обязуется их вернуть на заранее оговоренных условиях — это ...

Варианты ответов

- Заемщик
- Кредитор
- Поручитель
- Нет верного варианта

Вопрос 20

Банковская карта - это.....

Варианты ответов

- Карта с личной финансовой информацией клиента банка
- Карта, по которой можно найти офис банка
- Карта, дающая возможность пользоваться банковским счетом

Вопрос 21

С чего лучше начинать составление финансового плана?

Варианты ответов

- Нанять финансового консультанта
- Сформулировать финансовые цели
- Взять кредит
- Все варианты верны

Вопрос 22

Что наиболее важно при выборе банка?

Варианты ответов

- Наличие лицензии, выданной Банком России
- Удобство расположения офиса
- Отзывы о качестве обслуживания

Вопрос 23

Что из перечисленного не является финансовым мошенничеством?

Варианты ответов

- При обращении вами в кол центр банка, вас просят назвать кодовое слово или паспортные данные
- Центральный банк РФ сообщает вам, что ваша банковская карта заблокирована
- Сотрудник банка просит вас назвать PIN-код вашей банковской карты

Вопрос 24

Выберите сумму, которую получит клиент банка через 1 год, если он сделал вклад в размере 100000 рублей под 12 % годовых:

Варианты ответов

- 101200 рублей
- 112000 рублей
- 120000 рублей

Вопрос 25

Определите, сколько денежных средств будет необходимо для ремонта помещения площадью 60 кв.м, если на аналогичное помещение площадью 20 кв.м. потребовалось 35000 рублей:

Варианты ответов

- 180000 рублей
- 70000 рублей
- 105000 рублей

Вопрос 26

Вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание?

Варианты ответов

- не буду смотреть условия кредита, доверяя банку
- на полную стоимость кредита
- не буду смотреть, потому что это бесполезно

Вопрос 27

Чем характеризуется инфляция?

Варианты ответов

- повышением покупательной способности
- повышение заработной платы бюджетникам
- снижение покупательной способности денег

Вопрос 28

Определите, что отличает финансовые цели от желаний?

Варианты ответов

- возможность измерить количество необходимых денег и времени на их реализацию
- срок реализации
- будущая стоимость

Вопрос 29

Выберите, что из данного можно отнести к регулярным источникам дохода? (несколько вариантов)

Варианты ответов

- доходы по основному месту работы в виде заработной платы
- Выигрыш в лотерею
- Доходы по банковским вкладам
- Доходы от подработки, заработная плата на временных местах работы

Вопрос 30

Выберите статьи расходов, на которые стоит обратить внимание с точки зрения их сокращения (несколько вариантов):

Варианты ответов

- Питание
- На те, которые составляют значительную часть бюджета
- Досуг и развлечения
- На те, которые составляют незначительную часть бюджета
- На необязательные расходы

Тест располагается на платформе videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/691128704/>

Эталон ответов

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	
3	3	1	2	3	1	2	2	4	2	1	3	4	2	1	2	3	2	1	3	2	1	1	2	3	2	3	1	1	1	
																	4											3	2	4

3. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/466897>

3.2.2. Интернет ресурсы:

<http://www.budget.gov.ru/> - единый портал бюджетной системы Российской Федерации.

<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrId=fg> 3 - Как получить кредит по самой низкой процентной ставке? ЦБ РФ, М.

<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrId=fg> 2 - Обучающая игра «Насколько хорошо ты знаешь деньги», ЦБ РФ, М.

<http://www.schoolmoney.ru> - Основы инвестирования и управления личными финансами «Школа денег».

www.economy.gov.ru - сайт Министерства развития РФ.

<http://document.kremlin.ru> - официальное интернет-представительство Президента России.

www.fas.gov.ru - сайт Федеральной Антимонопольной службы.

<http://www.minfin.ru/> - сайт Министерства финансов РФ.

www.gks.ru - сайт Федеральной службы государственной статистики.

www.cbr.ru - сайт Банка России.

www.fcsm.ru - сайт Федеральной службы по финансовым рынкам.

<http://www.eeg.ru/> - сайт МФ РФ статистика.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Основы бережливого производства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 года

В рамках ПОП по специальности: «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составители:

Богданов Михаил Викторович

Вострецова Надежда Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Основы бережливого производства является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ООП в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «ОП.13 Основы бережливого производства» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14	<p><u>Уметь:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; 2. Моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей; 3. Применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; 4. Применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие 	<p><u>Знать:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы и концепцию бережливого производства; 2. Основы картирования потока создания ценностей; 3. Методы выявления, анализа и решения проблем производства; 4. Инструменты бережливого производства; 5. Принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; 6. Виды потерь и методы их устранения; 7. Современные технологии повышения эффективности; 8. Технологии внедрения улучшений; 9. Технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений.

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины (предмета)	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогически й результат мероприятия
Бережливое производство	«Тренинг с элементами бережливого производства «Сборка молекул органических веществ»»	Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия. Тема 1.2. Инструменты	ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14

		бережливого производства.	
--	--	------------------------------	--

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия (если предусмотрено)	18
<i>Самостоятельная работа</i>	---
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы СГ	У1	У2	У3	У4	31	32	33	34	35	36	37	38	39
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия.	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками					-	-	+	+	+	+	-	+	+
Раздел 3. Статистические метода анализа					-	-	-	-	-	-	+	-	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия.		18	
Тема 1.1. Введение в философию и методологию бережливого производства.	Содержание учебного материала Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. ГОСТ Р 56020-2020 Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	4	ОК 02
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Установление соответствия между требованиями ГОСТ Р 56020-2020 Бережливое производство.	0	
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства.	Содержание учебного материала Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеестое и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	8	ОК 02
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Успехи предприятий при внедрении бережливых систем.	2	
	2. Развитие бережливого производства в России.	2	
Тематика практических занятий и лабораторных работ Понятие «Система 5С». Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –	6		

	Стандартизируй – Совершенствуй.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию: Использование метода визуализации при внедрении системы 5С.	0	
Тема 1.3. Виды потерь и методы их устранения.	Содержание учебного материала Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством.	4	ОК 02 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Потери в бережливом производстве.	2	
	2.Виды потерь, их источники и способы их устранения.	2	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		10	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками.	Содержание учебного материала Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.MRP и DRP планирование.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Разработка кайдзен-предложений.	4	
Тема 2.2. Затраты на качество и потери.	Содержание учебного материала Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути).	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Тематика лекционных занятий	4	

	1. Виды затрат на качество.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	2. Виды потерь, их источники и способы их устранения.	2	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить кроссворд на тему: Методы диагностики скрытых потерь.	0	
Раздел 3. Статистические методы анализа.		12	
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества.	Содержание учебного материала 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	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общие сведения.	2	
	2. Элементарные методы или инструменты контроля качества.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Статистические методы.	6	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к дифференцированному зачету по учебнику «Основы бережливого производства» Курамшина А. В., Попова Е. В.	0		
Тема 3.2. Стандартизированная работа.	Содержание учебного материала Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Рабочая последовательность как необходимый элемент стандартизации. Бланки стандартизированной работы. Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места. Методика расчета численности основного производственного персонала (ОПР) по методу бережливого производства. Суммарное время цикла. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание производства по объемам и номенклатуре изделий. Реализация идеала "Одно за	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	другим". Методика внедрения выравнивания производства. Жесткой закладка. Расчет загрузки операторов при неравномерности потока. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание загрузки операторов.		
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Понятие «стандарт». Виды, типы и назначение стандартов. Стандартизация в РФ.	2	
	2. Стандарты в бережливом производстве, стандартизованная работа и её составляющие. Карты стандартных операций.		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрена лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная оборудованием:

Стол учительский (1 шт.)

Стул учительский (1 шт.)

Столы ученические (15 шт.)

Стулья ученические (30 шт.)

Доска магнитная (1 шт.)

Ноутбук (1 шт.)

Мультипроектор (1 шт.)

Шкаф вытяжной (1шт.)

Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.)

Набор для практикума Электродинамика (18 шт.)

Набор лабораторный Механика (15 шт.)

Микроскоп биомед (6 шт.)

Весы электронные Т – 1000 (4 шт.)

Лабораторное оборудование: вытяжные шкафы, штативы, треноги, газовые горелки, тигельные щипцы, муфельные щипцы, керамические треугольники, сушильные шкафы, муфельные печи, электроплитки.

Лабораторная посуда: фарфоровые тигли, эксикаторы, стеклянные стаканы вместимостью 250, 100 и 50 мл, мерные цилиндры вместимостью 250, 100, 50 и 10 мл, стеклянные палочки, бюретки вместимостью 25 мл, капельные пипетки, промывалки, мерные колбы вместимостью 50 мл, спиртовые термометры 0-100°C, пипетки Мора вместимостью 10 мл, конические колбы для титрования вместимостью 100 и 250 мл.

Измерительные приборы: электронные технические и аналитические весы. Химические реактивы: дистиллированная вода, индикаторы (фенолфталеин, метиловый оранжевый, тимолфталеин), кислоты: хлороводородная, уксусная, серная, фосфорная; гидроксид натрия, карбонат натрия, хлорид аммония, ацетат натрия, хлорид цинка, хлорид железа (III), хлорид бария, дихромат калия, нитрат натрия, нитрат серебра, иодид калия, крахмал, сульфат меди, тиосульфат натрия, аммиак, оксалат натрия, этилендиаминтетраацетат натрия (комплексон III), перманганат калия, соль Мора.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

3.2.1. Основные электронные издания

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В.

Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11086-7. — URL:

<https://book.ru/book/947648> (дата обращения: 07.06.2023). — Текст : электронный.

2. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2

3.2.2. Дополнительные источники

Интернет - источники:

1. Электронный Альманах. Управление производством. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://up-pro.ru/store/upravlenie-proizvodstvom/>

2. KPI: ключевые показатели эффективности и практическая система мотивации персонала. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://hr-portal.ru/article/kpi-klyuchevye-pokazateli-effektivnosti-i-prakticheskaya-sistema-motivacii-personala>

3. SMED. Быстрая переналадка. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://leanbase.ru/knowledgebase/smed-bystraya-perenaladka/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы организации бережливого производства; – отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; – современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства. – метод 5S; – канбан; – поток единичных изделий; – карта потока создания ценности; – всеобщий уход за оборудованием; – кайдзен 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно</p>	<p>Текущий контроль: тестирование; устный опрос на теоретических занятиях; наблюдение и оценка на практических занятиях; оценка внеаудиторной самостоятельной работы, работа с литературой в ЭБС, наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирование.</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – картирование потока создания ценности; – подготовка документов для проведения наблюдения за организацией производства; – выявление потерь на производстве; – использование методов и инструментов бережливого производства для устранения потерь. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.</p>	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

	деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 6	Участие в мероприятии	Педагогическое наблюдение

<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

	мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.13 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по аттестации ОП 13. «Основы бережливого производства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик:

бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель

Богданов Михаил Викторович, преподаватель

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения _ОП 13 Основы бережливого производства

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<p>-проводить анализ первичной информации по состоянию производственного потока в организации;</p> <p>– структурировать производственные потоки создания ценности в организации;</p> <p>– определять масштабы производства при разработке проекта;</p> <p>– формировать алгоритм внедрения и оценивать результаты реализации бережливого производства в проектах;</p> <p>– применять инструментарий бережливого производства, направленный на определение, устранение и предупреждение восьми видов потерь;</p> <p>– организовывать рабочую группу по выявлению, устранению и предупреждению потерь в производстве;</p> <p>– оценивать экономическую эффективность внедрения мероприятий по бережливому производству в проектах;</p> <p>– принимать решения, позволяющие сформировать требования к проектам бережливого производства, которые соответствовали бы целям и общей стратегии организации,</p>	<p>Применения на практике полученных навыков в области разработки и реализации проектов бережливого производства;</p> <p>- проведения анализа и оценки возникающих потерь в производстве, применения инструментария бережливого производства для устранения и предупреждения этих потерь;</p> <p>- выделять систему целевых индикаторов для оценки результатов внедрения бережливого производства в проектах и делать определенные выводы, полученные в результате внедрения бережливого производства в проектах;</p> <p>- учитывать особенности разработки и внедрения бережливого производства в проектах, предлагать систему мероприятий по поддержке проектов бережливого производства в рамках программ социально-экономического развития региона.</p>	<p>Текущий контроль: устный опрос, практические работы, тесты по изученной теме.</p> <p>Промежуточный контроль: тестовый контроль дифференцированный зачет.</p>

<p>приоритетным направлениям ее развития и критериям эффективности.внедрения бережливого производства, которые соответствовали бы целям и общей стратегии организации, приоритетным направлениям ее развития и критериям эффективности.</p>		
---	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

<p>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	
<p>ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

	мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
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.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
Дифференцированный зачёт	тестирование, ситуационные задачи, задачи

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенной оборудованием:

Стол учительский (1 шт.)

Стул учительский (1 шт.)

Стол ученические (15 шт.)

Стулья ученические (30 шт.)

Доска магнитная (1 шт.)

Ноутбук (1 шт.)

Мультипроектор (1 шт.)

Шкаф вытяжной (1шт.)

Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.)

Набор для практикума Электродинамика (18 шт.)

Набор лабораторный Механика (15 шт.)

Микроскоп биомед (6 шт.)

Весы электронные Т – 1000 (4 шт.)

Лабораторное оборудование: вытяжные шкафы, штативы, треноги, газовые горелки, тигельные щипцы, муфельные щипцы, керамические треугольники, сушильные шкафы, муфельные печи, электроплитки.

Лабораторная посуда: фарфоровые тигли, эксикаторы, стеклянные стаканы вместимостью 250, 100 и 50 мл, мерные цилиндры вместимостью 250, 100, 50 и 10 мл, стеклянные палочки, бюретки вместимостью 25 мл, капельные пипетки, промывалки, мерные колбы вместимостью 50 мл, спиртовые термометры 0-100°C, пипетки Мора вместимостью 10 мл, конические колбы для титрования вместимостью 100 и 250 мл.

Измерительные приборы: электронные технические и аналитические весы. Химические реактивы: дистиллированная вода, индикаторы (фенолфталеин, метиловый оранжевый, тимолфталеин), кислоты: хлороводородная, уксусная, серная, фосфорная; гидроксид натрия, карбонат натрия, хлорид аммония, ацетат натрия, хлорид цинка, хлорид железа (III), хлорид бария, дихромат калия, нитрат натрия, нитрат серебра, иодид калия, крахмал, сульфат меди, тиосульфат натрия, аммиак, оксалат натрия, этилендиаминтетраацетат натрия (комплексон III), перманганат калия, соль Мора. (БТИ № 22)

2. Перечень ситуационных задач для дифференцированного зачета по дисциплине «Основы бережливого производства»

Ситуационная задача № 1

По статистике, сайтом медицинской организации активно пользуются около 40% пациентов. При этом сайт является мощным носителем имиджа любой организации.

Сайт одной из городских поликлиник по оформлению является ярким и солидным, «внушающим доверие», информация на сайте доступна, интерфейс понятен и прост для пациентов. В разделе обращений пациентов и граждан, как правило, всегда есть различные отзывы. Все отзывы (как негативные, так и положительные, с незначительными замечаниями) всегда рассматриваются на оперативных совещаниях у главного врача поликлиники.

Какое логистическое действие в данном случае отсутствует.

Решение данной ситуационной задачи направлено на формирование трудовой функции по управлению ресурсами медицинской организации, контролем за информационно-справочной поддержкой граждан по вопросам оказания медико-социальной помощи.

Эталон ответа

На сайте необходимо размещать комментарии со стороны администрации о предпринятых действиях и благодарностью за данный отзыв.

Ситуационная задача № 2

При реализации принципов бережливого производства сайт организации рассматривается как определенный резерв для повышения эффективности процессов. Определите, каким

образом, используя сайт поликлиники, можно сократить количество звонков от пациентов в регистратуру.

Решение данной ситуационной задачи направлено на формирование трудовой функции по управлению ресурсами медицинской организации, использованию в работе информационно-аналитических систем и информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Эталон ответа

На сайт можно выставить:

график работы специалистов, диагностических и лечебных кабинетов;

консультации с врачом по типовым вопросам можно стандартизировать и выложить на сайт в виде ответов на вопросы пациентов в удобном виде.

Ситуационная задача № 3

Поликлиника обслуживает население сельской местности. Расположена в приспособленных помещениях – на первом этаже двухэтажного здания и первом и втором этажах трехэтажного здания.

Регистратура, кабинеты участковых терапевтов, процедурный кабинет находятся в двухэтажном здании. Здесь же находится администрация поликлиники, бухгалтерия, планово-экономический отдел. В трехэтажном здании расположены кабинеты узких специалистов, клиническая лаборатория, кабинеты для диагностических исследований, физиотерапевтическое отделение, кабинет главной медицинской сестры, организационно-методический отдел, канцелярия.

Оцените целесообразность подобного расположения кабинетов и отделений.

Решение данной ситуационной задачи направлено на формирование трудовой функции по управлению ресурсами медицинской организации, использования инструментария встроенного качества в бережливом здравоохранении.

Эталон ответа

Целесообразно было бы регистратуру, кабинеты специалистов, диагностические, процедурные кабинеты, клиническую лабораторию и физиотерапевтическое отделение расположить в одном здании. В данном случае – это трехэтажное здание.

Административно-хозяйственную часть, канцелярию, бухгалтерию, планово-экономический отдел, кабинет главной медицинской сестры, организационно-методический отдел целесообразно сгруппировать в одном здании, в данном случае – в двухэтажном.

Перечень задач для дифференцированного зачета по дисциплине «Основы бережливого производства»

Задача 1

Производство металлических панелей (с последующим наполнением фреоном) для морозильных камер.

Дано:

Ежедневная выработка: 780 панелей

Количество рабочих дней в месяце: 20

Время обработки одной панели: 24 минуты

Время нахождения панели на линии: 28 минут

Время ожидания возврата канбана: 12 минут

Минимальный страховой запас: 70 панелей

Емкость тары: 2 панели

Задача: рассчитать потребное количество канбанов.

Ответ: 12515

Задача 2

Производство настенных электронных часов.

Дано:

Ежедневная выработка: 120 штук

Количество рабочих дней в месяце: 18

Время сборки одной штуки: 10 минут

Время нахождения одной штуки на сборочном участке: 12 минут

Время ожидания возврата канбана: 2 минуты

Минимальный страховой запас: 2 штуки

Емкость тары: на 1 штуку.

Задача: рассчитать потребное количество канбанов.

Ответ: 162

Задача 3

Производство подарочных упаковок чая (в картонных коробках россыпью).

Дано:

Ежедневная выработка: 640 упаковок

Количество рабочих дней в месяце: 20

Время изготовления одной упаковки: 1,5 минуты

Время движения упаковки по фасовочной линии: 5 минут

Время ожидания возврата канбана: 0,5 минуты

Минимальный страховой запас: 10 упаковок

Емкость тары: 12 упаковок.

Задача: рассчитать потребное количество канбанов.

Ответ: 20

Критерии оценки

Отметка "5":

Обучающийся

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных обучающимся на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы обучающегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике

Критерии оценки тестов:

Более 84%- оценка 5

от 71-83 %- оценка 4

от 61-70% - оценка 3

менее 60% - оценка 2

Критерии оценки решения проблемно-ситуационной задачи:

5 «отлично» - комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;

4 «хорошо» - комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога;

3 «удовлетворительно» - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий, в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога,

2 «неудовлетворительно» - неверная оценка ситуации; неправильный ответ на вопрос к иллюстративному материалу; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.1. Основные электронные издания

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова. — Москва : КноРус, 2023. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11086-7. — URL: <https://book.ru/book/947648> (дата обращения: 07.06.2023). — Текст : электронный.
2. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2

3.2. Дополнительные источники

Интернет - источники:

1. Электронный Альманах. Управление производством. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://up-pro.ru/store/upravlenie-proizvodstvom/>
2. КРІ: ключевые показатели эффективности и практическая система мотивации персонала. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://hr-portal.ru/article/kpi-klyuchevye-rokazateli-effektivnosti-i-prakticheskaya-sistema-motivacii-personala>
3. SMED. Быстрая переналадка. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://leanbase.ru/knowledgebase/smed-bystraya-perenaladka/>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<ol style="list-style-type: none"> 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; 6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 8. организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	<ol style="list-style-type: none"> 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

	<p>посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>7. правила составления заявок на продукты.</p>
--	---

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
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 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из	Воспитательное	Раздел и тема из	ЛР как
-----------------------	-----------------------	-------------------------	---------------

календарного плана колледжа	мероприятие дисциплины	Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	педагогический результат мероприятия
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Дискуссия	Раздел 2	ЛР 3,4,7, 20
«День студента»,	Активные перемены	Раздел 1	ЛР 13, 14, 19,20

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	+		+	+	+			+	+	+	+		+		
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	+	+		+		+	+	+			+	+	+	+	+

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 324 ч.

Из них на освоение МДК –174 ч,

Консультации 4 ч,

В том числе, самостоятельная работа 20 ч,

на практики, в том числе, учебную 72 ч,
и производственную – 72ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹							
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
ПК 1.1.-1.4. ОК01-09	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.	56	46	18				4
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11,	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	118	96	50		72		16
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	72						
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11,	Производственная практика	72						72
	Экзамен по профилю	6						
	Всего:	324	142	68	-	72	72	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.		
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		46
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	16
	Лекционные занятия	10
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	2
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2
	3. Правила составления заявки на сырье.	2
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Механическая кулинарная обработка сырья	2
	2. Составление заявки на сырье	2
3. Формы нарезки овощей в кулинарном использовании.	2	

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	10
	Лекционные занятия	6
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	2. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	10
	Лекционные занятия	6
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
1. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	

	2. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	10
	Лекционные занятия	6
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
2. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		4
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	Содержание Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	20
	Лекционные занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	2
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых. Салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	1	

	5. Подготовка овощей и грибов к фаршированную, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1
	6. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	1
	7. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2
	3. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2
	4. Требования к качеству. Сроки хранения. Отходы вощей и их использование.	2
	5. Полуфабрикаты из овощей.	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	18
	Лекционные занятия	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.	2
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Механическая кулинарная обработка рыбы	2
	2. Обработка чешуйчатой рыбы	2
	3. Обработка бесчешуйчатой рыбы	2
4. Особенности обработки некоторых видов рыбы.	2	

	5. Обработка (разделка) осетровой рыбы.	2
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание. Полуфабрикатов из рыбы	8
	Лекционные занятия	4
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	2
	2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	14
	Лекционные занятия	8
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i> .	2
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2
	3. Последовательность выполнения механической кулинарной обработки мяса. Кулинарный разруб туш говядины, телятины, баранины, свинины.. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, телятины.	2
	4. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Кулинарный разруб говядины и телятины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	2. Кулинарный разруб свинины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	3. Кулинарный разруб баранины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса,	Содержание Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	18
	Лекционные занятия	6

мясных продуктов	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	1. Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины.	2
	2. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины.	2
	3. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	2
	4. Обработка костей. Обработка субпродуктов.	2
	5. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
	6. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	2
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Обработка домашней птицы, дичи, кролика	8
	Лекционные занятия	4
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.	2
	2. Заправка птицы и дичи	2
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	10
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Полуфабрикаты из птицы и дичи	2
	2. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	2
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2</p> <p>Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей»</p> <p>Решение задач по расчету сырья</p> <p>Составление технологической схемы приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом»</p> <p>Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации»</p> <p>Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, пороснячьей головы»</p>		16
<p>Учебная практика по ПМ.01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценивать наличие, проверять годность картофеля, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезок корнеплодов</p> <p>2. Оценивать наличие, проверять годность моркови и свеклы, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки корнеплодов</p> <p>3. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей (капусты белокочанной, грибов, лук репчатый) обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки капусты, грибов и лука репчатого</p> <p>4. Оценивать наличие, проверять качество мясо говядины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мясо говядины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде</p> <p>5. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина) с хлебом и без</p> <p>1. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина) с хлебом и без. Упаковывать на вынос или для транспортирования</p> <p>2. Оценивать наличие, проверять качество мясо свинины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мясо свинины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде</p> <p>3. Размораживать, обрабатывать печень говядины, готовить полуфабрикаты</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать подготавливать различными способами домашнюю птицу. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты с последующей тепловой обработкой</p> <p>5. Размораживать мороженную потрошенную и непотрошеную рыбу(горбуша). Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом. Готовим полуфабрикаты из рыбы (горбуша) для варки, припускания, жарки, тушения и запекания</p> <p>6. Полуфабрикаты из субпродуктов птицы</p> <p>7. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p>		72

Зачет		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 01 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос 		72
Всего:		324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет, оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело» - оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираания (диаметр от 20-25 см), сито для протираания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм,

$D_{max}=115\text{мм}/D_{min}=20\text{мм}$, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с. Текст : электронный. - URL: <https://glavkniga.su/book/546907>
2. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.
6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. —

Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>
Режим доступа: по подписке.

7. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

8. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>. — Текст : электронный.

9. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</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 полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: 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: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья:</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе 	

<p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК;</p> <p>- зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</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 	

различным контекстам.	<p>задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</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 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> – развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни. 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. 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 	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования 	

сфере.		
--------	--	--

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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»	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ. 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	
весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
использовать различные способы обработки,	использовать различные способы обработки,	

подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 3	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 4	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации	Организация контроля и оценивания
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Экзамен	Тестирование и практические задания
МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Экзамен	Теоретическое задание
УП.02.01 Зачет	Практические задания
ПП.02.01 Зачет	Проверка отчета
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Экзамен по модулю	Практические задания

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в мастерской «Поварское дело», оснащенной оборудованием: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки

столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площади:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 01.01

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Вариант – 1

1. Что такое обвалка?

- а) отделение жил от мяса;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) отделение хрящей от мякоти.

2. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки;
- в) для рубленой массы.

3. Под каким углом режут мясо?

- а) 45;
- б) 90;
- в) 10.

4. Какие п/ф жарят крупным куском?

- а) лангет;
- б) ростбиф;
- в) бефстроганов.

5. В рубленую массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, яйца;
- в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

7. К субпродуктам относят продукты...

- а) не скоропортящиеся;
- б) скоропортящиеся.

8. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

9. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
- в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;

- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Вариант – 2

1. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

2. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

3. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

4. Назовите порционные п/ф?

- а) филе;
- б) ростбиф;
- в) ромштекс.

5. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

7. Из субпродуктов готовят п/ф...

- а) корейка жареная, вырезка жареная;
- б) котлеты по-киевски, шницель рубленый, котлеты рубленые;
- в) печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.

8. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

- а) да; б) нет.

9. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

- а) да; б) нет.

10. Какие части туши говядины используют для жарки?

- а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;
- б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
- в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

11. Из каких частей готовят котлетную массу:

- а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
- б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
- в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

12. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки

в) для рубленой массы.

13. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

Вариант – 3

1. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

а) да; б) нет.

2. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

а) да; б) нет.

3. Какие части туши говядины используют для жарки?

а) тонкий, толстый край, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка; б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;

в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

4. Из каких частей готовят котлетную массу:

- а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
- б) покромка (III категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
- в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

5. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки;
- в) для рубленой массы.

6. Под каким углом режут мясо?

- а) 20;
- б) 90;
- в) 10.

7. Какие п/ф жарят крупным куском?

- а) говядина духовая
- б) ростбиф
- в) антрекот

8. В рубленую массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, яйца;
- в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

9. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
- в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Критерии оценки практических работ

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
13-12	11-10	9-8	7 и менее

Ответы

№/№	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1.	б	в	б
2.	в	а	а
3.	а, б	а	в
4.	б	а, в	а
5.	в	б	в
6.	в	а	б
7.	б	в	б
8.	в	б	б
9.	а	а	в
10.	а	в	в
11.	в	а	а
12.	б	в	в
13.	а	в	а

Контрольная работа №2

Вариант – 1

Задача № 1. Определить количество отходов при обработке 60 кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделываться на звенья с кожей без хрящей?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на филе с кожей и реберными костями 7,5 кг амура неразделанного среднего размера, найти массу полуфабриката для жарки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо баранины массой брутто, чтобы приготовить 13 порций «шницеля натурального рубленого», выход 1 порции полуфабриката 120 г, расчет по 3 колонке?

Задача № 4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных второй категории?

Вариант – 2

Задача № 1. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделываться на филе с кожей и реберными костями?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на непластованные куски 25 кг карася океанического мелкого размера, найти массу полуфабриката для варки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо телятины массой брутто, чтобы приготовить 28 порций «зраз рубленых», выход 1 порции полуфабриката 100 г, расчет по 2 колонке?

Задача № 4. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полупотрошенных I категории.

Критерии оценки практических работ

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно решил 4 задачи контрольной работы.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно решил 3 задачи с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями решил 3 или 2 задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в решении задач, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
4	4-3	3-2	2 и менее

Примеры решения задач.

Задача № X1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера?

Пример решения задачи № X1.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%} = \frac{30 * 58}{100} = 17,4 кг$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

17,4 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Задача № X2. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

Пример решения задачи № X2.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения, находим массу отходов по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%} = \frac{17 * 58}{100} = 9,86 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

9,86 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для припускания (масса нетто) по формуле:

$$M_{нт} = \frac{M_{бр} * (100 - \%отх)}{100\%} = \frac{17 * (100 - 58)}{100} = 7,14 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

7,14 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для припускания.

Задача № X3. Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 г, расчет по 1 колонке?

Пример решения задачи № X3.

Для решения данного типа задачи находим в сборнике номер рецептуры (№411), в рецептуре в первой колонке дана раскладка на говядину. Чтобы приготовить полуфабрикат массой 43 г, необходимо сделать расчет сырья на полуфабриката массой 50г, составляем пропорцию на необходимое сырье:

На 43г полуфабриката - 155 г говядины

На 50 г полуфабриката- X говядины

$$X = \frac{50 * 155}{43} = 180 \text{ г}$$

Для приготовления 1 порции «бифштекса рубленого» необходимо взять 180 г говядины массой брутто.

Находим необходимое количество говядины, чтобы приготовить 40 порций полуфабриката:

$$M_{бр} = 40 * 0,180 = 7,2 \text{ кг}$$

Для приготовления 40 порций «бифштекса рубленого» необходимо 7.2 кг говядины

Задача № Х4. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категории?

Пример решения задачи № Х4.

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептур на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошенных первой категория, что составляет 31,4%.

Используя известные значения. находим массу отходов по

формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$M_{отх} = \frac{80 * 31,4}{100} = 25,12 \text{ кг}$$

25,12 кг- искомая масса отходов у кур полупотрошенных первой категория при холодной обработке.

Условия проведения контрольной работы:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 90 минут

Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Что такое классификация по типу и качеству пищевого продукта?
2. Перечислите методы классификации пищевых продуктов. В чем их сущность?
3. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
4. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.
5. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?
6. Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
7. Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.
8. Каковы особенности работы мясорыбного цеха?
9. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

10. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.

11. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.

12. Перечислите виды панировок. Краткая характеристика каждой

13. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?

14. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.

15. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?

16. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?

17. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.

18. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?

19. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.

20. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

21. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?

22. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.

23. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?

24. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?

25. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?

26. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?

27. Укажите вид панировки для приготовления тельного.

28. Какую форму имеет полуфабрикат тельное?

29. Какое филе используется для приготовления зраз донских?

30. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?

31. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?

32. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.

33. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?

34. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°C.

35. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°C?

36. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °C.

37. Дайте определение понятия жиловка и сортировка мяса.

38. Что обеспечивает дефростация мяса?

39. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?

40. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.

41. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.

42. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.

43. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?

44. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.

45. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.

46. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.
47. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?
48. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.
49. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов
50. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.
51. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?
52. Почему не допускается размораживание мяса в воде?
53. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?
54. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
55. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
56. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
57. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
58. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.
59. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
60. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,
61. предназначенных для дальнейшего использования.
62. Как подготовить поросенка для фарширования?
63. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
64. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
65. Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья
66. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?
67. Как размораживают домашнюю птицу?
68. Почему ценятся блюда из филе птицы?
69. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?
70. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?
71. В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды?
72. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
73. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
74. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН

75. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня
3. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
4. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки
5. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных
6. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
7. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.
8. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов
9. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования
10. Основные характеристики солнечника, саргана, пагра, дорады
11. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных
12. Способы фарширования: в целом виде
13. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
14. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом
15. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов
16. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.
17. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
18. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.
19. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных
20. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных
21. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных
22. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

23. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
24. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
25. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям
26. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося
27. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: оленя, лося,
28. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана,
29. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят
30. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения молочных поросят
31. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения утиной и гусиной печени
32. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения отдельных частей говядины из мраморного мяса.
33. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд
34. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных
35. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов из мяса животных
36. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи
37. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.
39. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи
40. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.
41. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность
42. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи.
43. Методы обработки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

44. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб
45. Методы подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом
46. Методы подготовки мяса для сложных блюд: фарширование, шпигование,
47. Методы подготовки мяса для сложных блюд: панирование, перевязывание
48. Методы подготовки мяса для сложных блюд: взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
49. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления
50. Ассортимент п/ф из мраморного мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Вопросы для проведения квалификационного экзамена по ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"
3. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром
4. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"
5. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рагу из кролика"
6. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кролик, тушеный в соусе"
7. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"
8. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"
9. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"
10. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь постолчному"
11. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты рубленные из дичи"
12. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"

13. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Белуга припущенная с белыми грибами и соусом"
14. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Севрюга по-русски"
15. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"
16. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"
17. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"
18. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"
19. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"
20. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Лангусты с рисом и соусом"
21. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рыба (семейство осетровых), запеченная с рисом и нутом"
22. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Тефтели из ледяной рыбы с чечевицей"
23. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"
24. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"
25. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"
26. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"

Билеты для проведения квалификационного экзамена по ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа</p>
<p>1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.</p>
<p>2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"</p>

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рагу из кролика"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь по-столичному"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и

дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты рубленные из дичи"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сеvрюга по-русски"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рыба (семейство осетровых), запеченная с рисом и нутом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и

дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кролик, тушеный в соусе"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Лангусты с рисом и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Белуга припущенная с белыми грибами и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Тефтели из ледяной рыбы с чечевицей"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром

Преподаватель _____

Условия проведения экзамена:

Место проведения – мастерская поварское кондитерское дело

Время проведения - 180 минут

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>— Режим доступа: по подписке.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>— Текст : электронный.
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.
5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>— Режим доступа: по подписке.
6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.
7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>— Текст : электронный.
8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/0a9eda50b5f472c978325314a2068d72916e7129/
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/49c9f63a39933a50bc2be9ec8e43dba1338a4f2c/
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 01. Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 20 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
 6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
 7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
 4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
 5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
 6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	4
2	Раздел 2	Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей» Решение задач по расчету сырья Составление технологической схемы приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом» Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации» Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы»	16
Итого			20

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Раздел 1.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Форма самостоятельной работы - составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.

Цель: закрепление знаний по теме.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Составить схему размещения оборудования в заготовочном цехе.

Критерии оценивания:

оценка «5» ставится при сданной в срок работе, правильно составленной схеме;

оценка «4» ставится при наличии не существенных недочетов;

оценка «3» ставится при наличии существенных недочетов;

оценка «2» ставится, при не правильно составленной схеме.

Литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие для СПО. – Ростов – на – Дону: Фенкс, 2023. – 356 с.

2.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Деловая литература, 2022. – 480с.

Раздел 2.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 2

Форма самостоятельной работы - Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей»

Цель: ознакомление с пищевой ценностью различных овощей

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Привести в таблице минимуму 20 наименований различных овощей.

Составить таблицу «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей».

Наименование овощей	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы

Критерии оценивания:

Оценка «5» ставится при сданной в срок работе, перечень овощей содержит более 20 наименований, заполнены все графы;

Оценка «4» ставится при перечне сырья в 15-18 наименований и не существенных недочетах, работа оформлена правильно и аккуратно.

Оценка «3» ставится при отсутствии данных в некоторых графах, перечень сырья состоит из 10-15 наименований, работа сдана не в срок.

Оценка «2» ставится, если заполнено менее 50% граф, перечень сырья менее 10 наименований, работа сдана не в срок.

Литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие для СПО. – Ростов – на – Дону: Фенкс, 2023. – 356 с.

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Деловая литература, 2022. – 480с.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 3

Форма самостоятельной работы - решение задач по расчету сырья.

Цель: закрепление навыков по расчету сырья.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Решить задачи:

1. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 660 кг массы брутто.
2. Сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 73 кг?
3. Определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 240 кг, в марте.
4. Найти массу нетто молодого картофеля при закладке брутто 66 кг.
5. Сколько очищенных кабачков получится из 23 кг массой брутто?
6. Сколько очищенного репчатого лука получится из 30 кг неочищенного?
7. Сколько очищенных баклажанов получится из 20 кг массой брутто?
8. Определить массу нетто моркови при обработке 20 кг в апреле.
9. Определите массу нетто свеклы в ноябре и апреле, если на предприятие поступило 670 кг сырья.
10. Сколько очищенной тыквы получится из 20 кг сырья?
11. Сколько очищенной репы получится из 47 кг сырья?
12. Сколько квашенной капусты, подготовленной для тушения, получится из 8 кг сырья?
13. Сколько очищенного чеснока получится из 36 кг сырья?

Критерии оценивания:

оценка «5» ставится при сданной в срок работе и правильно решенных пяти задачах;

оценка «4» ставится при четырех правильно решенных задачах или не сданной в срок работе без ошибок;
оценка «3» ставится при трех правильно решенных задачах;
оценка «2» ставится, если правильно решены менее трех задач.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 4

Форма самостоятельной работы - составление технологической схемы приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом».

Цель: закрепление представлений об этапах приготовления блюда.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом». Линии на схеме не должны пересекаться. Все исходное сырье должно размещаться в верхней части схемы.

Критерии оценивания:

оценка «5» ставится при сданной в срок работе и отсутствии недочетов, правильном оформлении схемы;

оценка «4» ставится при не существенных недочетах в расчетах и оформлении;

оценка «3» ставится при существенных недочетах и работа сдана не в срок;

оценка «2» ставится, если домашняя работа выполнена неверно.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 5

Форма самостоятельной работы - составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации».

Цель: закрепление знаний требований к качеству и сроков хранения полуфабрикатов.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Заполнить таблицу. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации

Наименования полуфабрикатов из овощей, грибов и фруктов	Требования к качеству	Срок реализации

Критерии оценивания:

Оценка «5» ставится при сданной в срок работе, перечень сырья содержит более 20 наименований, заполнены все графы;

Оценка «4» ставится при перечне сырья в 15-18 наименований и не существенных недочетах, работа оформлена правильно и аккуратно.

Оценка «3» ставится при отсутствии данных в некоторых графах, перечень сырья состоит из 10-15 наименований, работа сдана не в срок.

Оценка «2» ставится, если заполнено менее 50% граф, перечень сырья менее 10 наименований, работа сдана не в срок.

Составители:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП 01.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
«ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рабочая программа УП.01. 01 Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>8. организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знания	<p>1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>7. правила составления заявок на продукты.</p>

1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация.

Итоговая аттестация проводится в форме Зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Личностные результаты:

Личностный результат	Наименование личностного результата
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 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,	ЛР 3,4,7, 20 ЛР 13, 14, 19,20

		стандартов чистоты, обеспечения без- опасности готовой продукции	
--	--	---	--

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
«Организация и ведения процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	1. ознакомление с правилами охраны труда и техники безопасности при работе в учебно-кулинарном цехе; 2. заполнение технологической документации 3. овладение навыками оценивания органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 4. подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии технологическим требованиям для сложной горячей кулинарной продукции; 5. овладение техноло-	МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Оценивать наличие, проверять годность картофеля, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезок корнеплодов	6
			2. Оценивать наличие, проверять годность моркови и свеклы, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки корнеплодов	6
			3. Оценивать наличие, проверять годность	6

	<p>гическими приемами приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>6. расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>7. организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции, организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>8. оценка качества готовой продукции</p>		<p>традиционных видов овощей (капусты белокочанной, грибов, лук репчатый) обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки капусты, грибов и лука репчатого</p>	
			<p>4. Оценивать наличие, проверять качество мяса говядины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мяса говядины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде</p>	6
			<p>5. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина) с хлебом и без</p>	6
			<p>6. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина)</p>	6

			с хлебом и без. Упаковать на вынос или для транспортирования	
			7. Оценивать наличие, проверять качество мяса свинины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мяса свинины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде	6
			8. Размораживать, обрабатывать печень говядины, готовить полуфабрикаты	6
			9. Размораживать, обрабатывать подготавливать различными способами домашнюю птицу. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты с последующей тепловой обработкой	6
			10. Размораживать мороженную потрошённую и непотрошеную рыбу(горбуша). Обраба-	6

			<p>тывать различными методами рыбу с костным скелетом. Готовим полуфабрикаты из рыбы (горбуша) для варки, припускания, жарки, тушение и запекания</p>	
			<p>11. Полуфабрикаты из субпродуктов птицы</p>	6
			<p>12. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Зачет</p>	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной практики предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидко-

стей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жироловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800х600х850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530х325х20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1. Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.
13. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4.2.3. Нормативные документы:

1. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

4.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.eda-server.ru;>
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель. При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием; - определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; - соблюдение правил утилизации пищевых отходов; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться - технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами 	<p>Наблюдение в процессе учебной практики за подготовкой рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p>ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку</p>	<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов,</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением</p>

<p>экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; - выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - оформление профессиональной документации; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации пищевых отходов; - выполнение требований охраны труда и техники безопасности; - демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами 	<p>приемов обработки, творческое оформление и подготовки к реализации овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - соблюдение правил утилизации пищевых отходов; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соответствие потерь действующим нормам; - выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; - выбор условий и сроков хранения по- 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики, умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбного водного сырья.</p>

	<p>луфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; - установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; - ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

Общие компетенции

Результаты обучения	Основные показатели оценки ре-	Формы и методы контроля
---------------------	--------------------------------	-------------------------

(освоенные общие компетенции)	результата	и оценки результатов обучения
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам экзамен квалификационный
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернетресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; 	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особого и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06. Проявлять Гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик 	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; 	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
К 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере.	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся-	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

ся к формированию в сетевой среде личносно 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.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПП.01.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рабочая программа ПП.01. 01. производственной практики по ПМ 01. «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ООП по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.01 «Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<ol style="list-style-type: none">1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; 6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 8. организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знания	<ol style="list-style-type: none"> 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; 4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; 6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; 7. правила составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 72 часа (ов).

Распределение видов работ по часам приведено в п. 3.1.

Базой практики являются организации и предприятия Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме Зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание производственной практике

Вид профессиональной деятельности	Вид работы	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
«Организация и ведения процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.		6
	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6
	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты		6
	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.		18
	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		6
	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		6

	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		12
	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практической подготовке студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практической подготовки (производственная практика);
- график учебного процесса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1 Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2022. – 256 с.
3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2022. – 240 с.
4. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2023 - 256 с.
6. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2023. – 202 с.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

4.2.3 Нормативные документы:

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

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

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

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

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

4.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.eda-server.ru;>
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является аттестационный лист, заполненный дневник производственной практики и отчет.

Аттестационный лист свидетельствует о сформированности профессиональных компетенций, уровне теоретической подготовки; выставляется итоговая оценка за прохождение практической подготовки (производственной практики), указываются особые замечания и предложения руководителя практики.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник, который отражает наименование работ и оценку за каждую работу, проверяется руководителями практической подготовки от колледжа и профильной организации в ходе текущего контроля.

В отчете отражено место прохождения производственной практики и итоговая оценка. Студенты выполняют отчет по производственной практике согласно Методическим рекомендациям (составляют руководители практики).

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

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

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Дискуссия	Раздел 2	ЛР 3,4,7, 20
Акция «Субботник»	Викторина	Раздел 1	ЛР 13, 14, 19,20

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	Знание	Знание	Знание	Знание	Знание	Умение	Умение	Умение	Умение	Умение	Умение	Умение
	n1	n+2	n+3	n+4	n+5	n 1	n 2	n3	n4	N5	N6	N 7
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+		+	+	+	+			
Раздел 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 376 часов

Из них:

на освоение МДК – 154 часа, в том числе самостоятельная работа 14 часов

на практики:

учебную – 72 часа,

производственную – 144 часа

консультации – 4 часа

промежуточная аттестация - 12 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 ОК 01-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	6	-	-	-	6
ПК 2.2-2.8 ОК 01-11	Раздел 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	94	94	66	-	72	-	8
	Учебная практика	72						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108						144
	Всего:	376	130	72	-	72	216	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		47
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд	10
	Лекционные занятия	10
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
	2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2
	3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
5. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2	
Тема 1.2. Организация и	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	8
	Лекционные занятия	6

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	8
	Лекционные занятия	6
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10
	Лекционные занятия	8
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		6
1. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 2. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1
	2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	6
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	1
	2. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4

	1. Щи. Борщи. Рассольники. Солянки	2
	2. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	8
	Лекционные занятия	4
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления супы-пюре, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Молочные и сладкие: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	3. Прозрачные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Супы-пюре. Молочные супы	2
	2. Сладкие супы. Прозрачные супы	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	6
	Лекционные занятия	2
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	2
	2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2
Тема 2.5. Процессы приготовления, подготовки к реализации	Содержание Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Лекционные занятия	2

и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	8
	Лекционные занятия	2
	1. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.	1
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного и его производных.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Соусы. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	2
	2. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	2
	3. Соусы белые на мясном и рыбном бульонах.	2
	Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках
Лекционные занятия	2	
1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8	
1. Соусы грибные. Соусы молочные.	2	
2. Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масленные и масляные смеси	2	
3. Соусы холодные и желе. Соусы сладкие. Диетические соусы	2	
4. Требования к качеству соусов. Сроки хранения	2	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	10
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	1
	2. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том	1

	числе диетического. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов Блюда и гарниры из вареных овощей	2
	2. Блюда из припущенных овощей	2
	3. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2
	4. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов.	2
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	8
	Лекционные занятия	2
	1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.	1
	2. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила варки макаронных изделий.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий к варке	2
	2. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	2
	3. Блюда из каш.	2
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	12
	Лекционные занятия	2
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	2. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Приготовление горячих блюд из сыра разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение	2
	2. Приготовление горячих блюда из яиц разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение	2

	3. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Презентация. Хранение	6
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	12
	Лекционные занятия	2
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1
	2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Приготовление горячих кулинарных изделий и гарниров из муки. Презентация. Хранение	10
Тема 2.12. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	2
	2. 1.Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1
	2. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2		8
Составить схему приготовления супов разнообразного ассортимента.		
Составить схему приготовления соусов разнообразного ассортимента.		
Составить схему приготовления блюд из круп бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		
Составить схему приготовления блюд из яиц, творога, теста разнообразного ассортимента		
Составить схему приготовления блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента		
Учебная практика по ПМ.02		72

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
5. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
7. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
8. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		144
Всего:	376	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело»- оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и ravioli, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3

л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не менее 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.
5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогинной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> Режим доступа: по подписке.
6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>. — Текст : электронный.

8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной</p>	
---	---	--

	<p>продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>самостоятельной работы</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>– Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<p>– развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и</p>	

физической подготовленности.	профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

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»	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения.

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготовка рабочего места, выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Оценка процесса подготовки рабочего места, выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.	Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Оценка процесса соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Оценка процесса выбора, применения, комбинирования способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
Организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Оценка процесса порционирования (комплектования), эстетичного упаковывания на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Соблюдение правил, контроля хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Оценка процессов соблюдения правил, контроля хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Осуществлять разработку, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Оценка процессов разработки, изменяя ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Выбор оценивание их качество и соответствие технологическим требованиям;	Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

конструктивного «цифрового следа»		
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации	Организация контроля и оценивания
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Экзамен	Тестирование
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Экзамен	Тестовые и практические задания
УП.02.01 Зачет	Практические задания
ПП.02.01 Зачет	Проверка отчета
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	Практические задания

учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Экзамен по модулю	
--	--

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся мастерской «Поварское дело», оснащенной оборудованием: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша)+стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка - палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка

глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели"Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - vareжка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площадью:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объем чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта) по МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2.1. Задания для экзаменуемых для дифференцированного зачета по профессиональным модулям

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 90 мин., для письменного ответа

2. Вопросы разбиты на 4 варианта заданий. Необходимо ответить на все задания.

По МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок .

Вариант 1

1. Перечислите виды варочно – жарочного оборудования _____

2. Определите производительную деятельность заготовочных предприятий

А) обрабатывать сырье, приготавливающие п\ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее,

Б) вырабатывающие п\ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее,
В) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п\ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе. _____

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении. _____

Вариант 2

1. Правила эксплуатации электрических плит. _____

2. Определить деятельность предприятий с полным производственным циклом:

А) работающие на сырье 2-3 наименований,

Б) обрабатывающие сырье и производящие п\ф,

В) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п\ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха. _____

4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки. _____

Вариант 3

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий:

А) разнообразные блюда,

Б) различные полуфабрикаты,

В) продукция из определенного вида сырья.

4. Перечислите оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха. _____

Вариант 4

1. Перечислите виды холодильного оборудования. _____

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе. _____

3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

А) для большей загрузки в рабочую камеру,

Б) для равномерной очистки,

В) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования. _____

По МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. На жаренные молодые кабачки перед жареньем:

А) панируют в муке,

Б) припускают,

В) бланшируют.

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

А) в охлажденном состоянии ($t = 30^{\circ}\text{C}$),

Б) в теплом состоянии ($t = 50^{\circ}\text{C}$),

В) в горячем состоянии ($t = 80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

А) картофель, вода, молоко, яйца, соль,

Б) картофель, вода, молоко, соль,

В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:

А) овально-приплюснутую с заостренным концом,

Б) кирпичика с овальными краями,

В) округло-приплюснутую.

5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:

- А) соломка, кубики,
- Б) кружочки, кубики,
- В) дольки, ломтики.

6. При замачивании бобовые увеличивают массу:

- А) в 3 раза,
- Б) в 1\2 раза,
- В) в 2 раза,
- Г) в 4 раза.

7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:

- А) за 10-15 минут,
- Б) за 20-30 минут,
- В) за 5-7 минут.

8. Для чего используют соусы средней густоты:

- А) для запекания,
- Б) для поливки блюд,
- В) для фарширования и в качестве связующей основы.

9. Для чего используют соусы густой консистенции:

- А) для запекания,
- Б) для поливки блюд,
- В) для фарширования и в качестве связующей основы.

10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:

- А) соус луковый,
- Б) соус белый с яйцом,
- В) соус томатный.

11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

- А) 5-7 минут при температуре 200*С,
- Б) 20-30 минут при температуре 100*С,
- В) 10-20 минут при температуре 140-160*С.

12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- А) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы),
- Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,
- В) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:

- А) вдоль волокон под углом 90*С,
- Б) вдоль волокон под углом 45*С,
- В) поперек волокон под углом 90*С,
- Г) поперек волокон под углом 45*С.

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

14.1	1. Яйца всмятку 2. Яйца сваренные без скорлупы 3. Яичница глазунья 4. Омлет натуральный запеченный 5. Яйца, запеченные под молочным соусом	А) нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. Б) отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. В) отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. Г) отпускают по порционной сковородке, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной
------	--	---

		зеленую. Д) отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
14.2	1. Творожная масса сладкая с изюмом 2. Вареники с творожным фаршем 3. Пудинг из творога 4. Сырники из творога	А) отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Б) отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. В) отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. Г) жарят перед отпуском и подают горячими.
14.3	1. Грудинка фаршированная 2. бифштекс 3. бефстроганов 4. жаркое по-домашнему 5. эскалоп из свинины	А) при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. Б) при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки. В) при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. Г) нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком. Д) отпускают в горшочках.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают
2. _____
3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,
4. Добавляют _____
5. Массу разделяют по порции
6. _____ в сухарях или муке
7. Придают форму котлет
8. _____ до готовности
9. Подают с маслом или соусом.

16. Каши классифицируют по консистенции: на _____, _____ и _____ ?

17. Определить название блюда по выбору продуктов: _____

Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.

18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный)

19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре?

20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) мясо нарезают брусочками,
- Б) перемешивают,
- В) соединяют с пассированным репчатым луком,
- Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- Д) посыпают солью, перцем,
- Е) обжаривают,
- Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом,
- З) доводят до кипения,

И) отпуск.

22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:

1. поливка маслом,
2. посыпка сухарями, тертым сыром,
3. нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,
4. укладывание рыбы на сковороду с жиром,
5. заливание белым соусом,
6. запекание в жарочном шкафу,
7. укладывание ломтиков вареного картофеля,
8. посыпка солью, перцем.

23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).

24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.

Оценка по учебной и (или) производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Контрольно - оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме.

Практическое задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете 121.
2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории 118.
3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.
4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.
5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки

результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Варианты заданий № 25

Вариант 1

1. Для чего сортируют и калибруют овощи?
2. Чему способствует маринование мяса?
3. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?
 - а) Рассольник ленинградский
 - б) Рассольник домашний
 - в) Рассольник московский
4. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
5. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: , ,

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ с картофелем
- 2 картофельное пюре с рыбой жареной
- 3 каша пшенная

Вариант 2

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
2. Как производят обработку следующих субпродуктов:
 - а) мозги; б) печень; в) языки
3. Какие разновидности супов молочных вы знаете?
4. Сколько времени варятся кальмары?
5. Какие продукты входят в состав творожной массы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 прозрачный бульон – консоме с гарниром на выбор
- 2 бифштекс натурально рубленный с яйцом и отварными макаронами
- 3 крупеник

Вариант 3

1. Зачем капусту кладут в соленую воду?
2. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?
 - а) удаление шейки
 - б) промывание
 - в) опаливание
 - г) удаление ножек
 - д) приготовление полуфабрикатов
 - е) оттаивание
 - ж) потрошение
 - з) удаление головы
3. Почему молочные супы варят небольшими порциями?
4. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , , , ,
5. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 бульон рыбный с рыбными фрикадельками
- 2 голубцы овощные с отварной гречкой
- 3 запеканка рисовая с творогом

Вариант 4

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
 1. мытье

2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

2. Составьте схему приготовления супов – пюре.
3. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?
4. Как отпускаю люля-кебаб?
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – вареников и сырников?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ холодный
- 2 перец фаршированный овощами и рисом с капустой тушеной
- 3 биточки пшеничные

Вариант 6

1. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?
2. Как необходимо производить опаливание птицы?
3. Какие требования предъявляют к супам - пюре?
4. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – пудингов?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп картофельный
- 2 рыба отварная с картофелем пай
- 3 котлеты манные

Вариант 7

1. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?
2. Для чего заправляют птицу и дичь?
3. Какой срок хранения супов?
4. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – запеканок?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ сибирский
- 2 рыба по-русски с отварным картофелем шариками
- 3 биточки рисовые с морковью

Вариант 8

1. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?
2. Как снимают филе?
- 3 Соусы классифицируют?
 - а) по температуре подачи: на и
 - б) по цвету: на и
 - в) в зависимости от жидкой основы: соусы на , на , на , , , ,
 - г) по консистенции: , ,
 - д) по технологии приготовления: и

4. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – творога и творожной массы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ украинский
- 2 рыба припущенная в молоке с картофельным пюре
- 3 макаронник

Вариант 9

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:
 - а) _____
 - б) _____
 - в) _____
2. Как приготовить котлетную массу из курицы?
3. Для чего муку пассеруют?

4. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?

5. Как можно определить готовность отварной курицы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 щи из свежей капусты

2 рыба тушеная в томате с овощами с рагу из овощей

3 плов и изюмом

Вариант 10

1. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на: _____

2. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?

3. Мучную пассеровку классифицируют?

а) по способу приготовления: и

б) по цвету: и

4. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

5. Установите соответствие

а) Творожная масса сладкая с изюмом	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.
б) Вареники с творожным фаршем	б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.
в) Пудинг из творога	в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.
г) Сырники из творога	г) жарят перед отпуском и подают горячими

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 щи из свежей капусты с картофелем

2 рыба жареная с луком по- ленинградски с картофелем жареным из отварного

3 омлет натуральный

Вариант 11

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

а) приготовление полуфабрикатов

б) разделка

в) вымачивание

г) размораживание

2. Перечислите, какие отходы от птицы используют?

3. Составьте схему приготовления белого основного соуса.

4. Требование к качеству курицы отварной?

а) цвет –

б) консистенция –

в) вкус –

г) запах –

5. Установите соответствие?

а) Яйца всмятку	а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.
б) Яйца сваренные без скорлупы	б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.
в) Яичница глазунья	в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.
г) Омлет натуральный запеченный	г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.
д) Яйца, запеченные под молочным соусом	

	д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
--	---

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 щи по-уральски (с крупой)

2 рыба в тесте жареная

3 омлет с сыром

Вариант 12

1. Какие есть способы размораживания рыбы?

а) б) в)

2. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

а) Внешний вид -

б) Цвет -

в) Запах -

г) Консистенция –

3. Назовите разновидности холодных соусов?

4. Срок хранения тушеных блюд из курицы?

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления:
курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 рассольник домашний

2 рыба запеченная с картофелем по- русски

3 омлет, смешанный с мясными продуктами

Вариант 13

1. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а) б) в)

2. Назовите положительные стороны тепловой обработки продуктов?

3. Для чего используют маринад овощной с томатом?

4. Что представляет собой меланж?

5. Как приготовить птицу тушеную в соусе?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 рассольник по- ленинградски

2 рыба запеченная с помидорами с

3 омлет, фаршированный мясными продуктами

Вариант 14

1. Для чего панируют рыбу?

2. Назовите отрицательные стороны тепловой обработки продуктов?

3. В чем заключается подготовка крупы к варке?

4. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на , , и

5. Как приготовить макаронник с мясом?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп из овощей

2 бефстроганов с жареным картофелем из сырого

3 вареники ленивые

Вариант 15

1. Какие виды панировок вы знаете?

а) б) в) г)

2. Все способы тепловой обработки делят на:, и

3. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?

4. Сколько берут воды для варки одного яйца?

а) 400 – 500 мл

б) 250 – 300 мл

в) 100 – 200 мл

5. Определите сроки хранения готовой рыбы?

а) отварная рыба –

б) жареная рыба –

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный с крупой

2 поджарка с овощами отварными с жиром

3 сырники из творога

Вариант 16

1. Что такое лезон и как его приготовить?

2. При какой температуре начинает свертываться белок?

3. Каши классифицируют по густоте: на , и ?

4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – , ,

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный с бобовыми

2 шницель с овощами в молочном соусе (2-й вариант)

3 сырники с морковью

Вариант 17

1. Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

2. Как сохранить цвет при тепловой обработке?

3. От чего зависит консистенция каши?

4. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?

5. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?

а) 5 – 7 шт.

б) 6 – 8 шт.

в) 10 – 12 шт.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный с макаронными изделиями

2 печень жареная с луком с картофельным пюре

3 запеканка из творога

Вариант 18

1. Перечислите основные ткани мяса?

а) б) в) г)

2. Из каких двух частей состоят супы?

3. Почему молочные каши предварительно варят в воде?

4. Чем отличаются омлеты от яичниц?

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный с клецками

2 печень по-строгановски с рисом рассыпчатым

3 котлеты картофельные

Вариант 19

1. Для чего размораживают мясо?

2. В качестве жидкой основы супов используют: , , , , и т.д.

3. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?

4. По технологии приготовления омлеты делят на: , ,

5. Установите соответствие?

а) Спаржа отварная	а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам
б) Голубцы овощные	

в) Овощи припущенные в молочном соусе г) Картофельная запеканка д) Лук фри	б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали. д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками.
--	--

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп-лапша домашняя
- 2 котлеты крестьянские с грибами с картофелем фри
- 3 зразы картофельные

Вариант 20

1. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?

а) _____ б) _____

2. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на и

б) по способу приготовления – на,, и

3. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

4. Можно ли хранить блюда из яиц?

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

а) Соус луковый с горчицей	а) припущенная рыба
б) Соус польский	б) яблоки в тесте
в) Соус паровой	в) сардельки
г) Соус красный кисло-сладкий	г) цветная капуста
д) Соус молочный сладкий	д) отварная курица
е) Соус абрикосовый	е) пудинг
ж) Соус белый основной на рыбном бульоне	ж) тушеное мясо

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп-харчо
- 2 жаркое по -домашнему
- 3 котлеты морковные

Вариант 21

1. Для чего необходимо обсушивание мяса?

2. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

3. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?

4. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?

5. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

а) Прозрачный бульон	а) яйцо
б) Сладкий суп	б) вареники с ягодами

	в) гренки с сыром г) пшеничные хлопья д) кекс е) сухой бисквит ж) печенье з) расстегаи и пирожки и) кукурузные палочки к) пельмени
--	---

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 солянка сборная мясная

2 азу по татарски

3 котлеты капустные

Вариант 22

1. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины?

а) б) в) г)

2. Почему супы варят при слабом кипении?

3. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

а) б)

4. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?

5. Установите соответствие?

а) Суп-пюре б) Щи в) Рассольник г) Солянка д) Борщ е) Прозрачные супы	а) в состав приготовления обязательно входит свекла б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. в) является старинным русским национальным блюдом г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.
--	--

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 солянка домашняя

2 шницель натурально рубленный с отварной гречкой

3 котлеты свекольные

Вариант 23

1. Как необходимо нарезать мясо?

2. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?

3. В зависимости от вида тепловой обработки различают: , , , , овощные блюда.

4. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: , и ?

5. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

а) Россия б) Украина в) Грузия	а) Борщ б) Щи в) Харчо г) Солянка
--------------------------------------	--

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп молочный с макаронными изделиями

2 зразы рубленые с отварным рисом

3 шницель из капусты

Вариант 24

1. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?

2. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?

3. Как сохранить витамин С в овощах?

4. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?

5. Выберете из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

а) щи зеленые

б) суп-пюре из птицы

в) бульон с гренками

г) суп-пюре из бобовых

д) борщ флотский

е) бульон с яйцом

ж) солянка рыбная

з) суп полевой

и) рассольник московский

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп-пюре из зеленого горошка

2 тефтели с рисом с отварным картофелем бочонками

3 оладьи из кабачков

Вариант 25

1. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?

2. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?

а) Борщ московский

в) Борщ флотский

б) Борщ украинский

г) Борщ сибирский

3. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?

4. Что добавляют в творог для улучшения аромата?

5. Установите соответствие:

а) Варка	а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.
б) Тушение	б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
в) Припускание	в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.
г) Запекание	г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
д) Жарка	д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
е) Брезирование	е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
ж) Пассерование	ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.
з) Бланширование	з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп-пюре из разных овощей

2 оладьи из печени с картофельным пюре

3 крокеты картофельные

Эталон ответов по По МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Вариант 1

1. в)

2. Универсальные приводы, хлебрезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюдо; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам.

Вариант 2

1. Рабочие органы машины – это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э- электрическая; С – секционная; М- модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3. в)

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

Вариант 3

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживания контингента.

2. в)

3. Тепловое, холодильное, механическое, электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электрические сковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

Вариант 4

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры ,средне – и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупнокусковых п\ф, натуральных п\ф, мелкокусковых п\ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3. б)

4. 1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. не очищать испаритель механически, только размораживание.

Эталоны ответов по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. На жаренные молодые кабачки перед жареньем:

А) панируют в муке,

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

В) в горячем состоянии ($t = 80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:

Б) кирпичика с овальными краями,

5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:

А) соломка, кубики,

6. При замачивании бобовые увеличивают массу:

В) в 2 раза,

7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:

А) за 10-15 минут,

8. Для чего используют соусы средней густоты:

А) для запекания,

9. Для чего используют соусы густой консистенции:

В) для фарширования и в качестве связующей основы.

10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:

А) соус луковый,

11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

В) 10-20 минут при температуре 140-160*С.

12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,

13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:

В) поперек волокон под углом 90*С,

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

14.2	1. Яйца всмятку 2. Яйца сваренные без скорлупы 3. Яичница глазунья 4. Омлет натуральный запеченный 5. Яйца, запеченные под молочным соусом	4 А) нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. 5 Б) отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. 1 В) отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. 3 Г) отпускают по порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. 2 Д) отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
14.2	1. Творожная масса сладкая с изюмом 2. Вареники с творожным фаршем 3. Пудинг из творога 4. Сырники из творога	3 А) отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. 2 Б) отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. 1 В) отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. 4 Г) жарят перед отпуском и подают горячими.
14.3	1. Грудинка фаршированная 2. бифштекс 3. бефстроганов 4. жаркое по-домашнему 5. эскалоп из свинины	2 А) при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. 3 Б) при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки. 5 В) при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. 1 Г) нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком. 4 Д) отпускают в горшочках.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают
 2. **протирают горячим**
 3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,
 4. Добавляют **вводят яйца и перемешивают**
 5. Массу разделяют по порции
 6. **панируют** в сухарях или муке
 7. Придают форму котлет
 8. **обжаривают с обеих сторон до румяной корочки** до готовности
 9. Подают с маслом или соусом.
16. Каши классифицируют по консистенции: **на жидкие, средней густоты и густые ?**
17. Определить название блюда по выбору продуктов: **овощное рагу**
 Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.
18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный) **нарезать, запанировать в муке, разогреть жир, обжарить, выложить дать стечь жиру.**
19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре? **Выделяется вода, в горячем жире будет стрелять.**
20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное. **Рыба жареная во фритюре.**
21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:
 А) **мясо нарезают брусочками,**
 Д) **посыпают солью, перцем,**
 Г) **укладывают на разогретую с жиром сковороду,**
 Е) **обжаривают,**
 В) **соединяют с пассированным репчатым луком,**
 Ж) **соединяют со сметанным соусом с томатом,**
 Б) **перемешивают,**
 З) **доводят до кипения,**
 И) **отпуск.**
22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:
 3. **нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,**
 8. **посыпка солью, перцем.**
 4. **укладывание рыбы на сковороду с жиром,**
 7. **укладывание ломтиков вареного картофеля,**
 5. **заливание белым соусом,**
 2. **посыпка сухарями, тертым сыром,**
 1. **поливка маслом,**
 6. **запекание в жарочном шкафу,**
23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).
Массу выложить на смоченную салфетку,
Придать форму лепешки,
На середину выложить фарш,
Соединить края и придать форму полумесяца.
24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.
 $200 - 20\% = 160$ гр масса нетто очищенной моркови,
 $4,8 : 0,160 = 30$ порций.
- Пакет экзаменатора**

Задание №1: Требуется приготовить и оформить горячих блюд, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента из данного перечня для ужина на семью из двух человек.

Количество вариантов: 25

Время выполнения: 6 часов

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>— Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>— Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>— Режим доступа: по подписке.

6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>— Текст : электронный.

8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/0a9eda50b5f472c978325314a2068d72916e7129/

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/49c9f63a39933a50bc2be9ec8e43dba1338a4f2c/

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

5. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159501/5eabd1acb4bdf395d3ea476caae41d37b81729f/

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 14 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию.	6
2	Раздел 2	Составить схему приготовления супов разнообразного ассортимента. Составить схему приготовления соусов разнообразного ассортимента. Составить схему приготовления блюд из круп бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Составить схему приготовления блюд из яиц, творога, теста разнообразного ассортимента Составить схему приготовления блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	8
Итого			14

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Самостоятельная работа №1

Требования к знаниям:

Для выполнения практической работы студент должен знать:

- методику составления расчетного меню предприятия;
- правила работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;

Задание:

1. Разработать расчетное меню на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для городского ресторана на 150 мест. Ресторан принимает гостей с 11⁰⁰ до 23⁰⁰ч.

Требования к оформлению результатов практической работы- задание должны быть оформлено в виде расчетного меню с приложением. Приложение должно содержать расчеты по заданию.

Информационное обеспечение

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего проф. образования. 2-е изд., М.: Академия. 2018;

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2т. Т. 2./ М.П. Могильный.Изд. 2-е, доп.и испр.- М.:ДеЛиплюс,2016г.-395с

Алгоритм выполнения работы:

Задание №1

- 1.Определите число потребителей и количество блюд, реализуемое рестораном, пользуясь справочной литературой. Результаты оформите в таблице, по примеру, приведенному ниже:

График загрузки торгового зала ресторана на 150 мест

Часы работы	Зал на 150 мест		
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Число потребителей
11-12	1,0	20	21

2. Выполните разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда и т.п.), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой рестораном (пользуясь справочной литературой). Результаты оформите в таблицу, на основе примера, приведенного ниже:

Соотношение различных групп блюд в ассортименте продукции

Блюда	Соотношение блюд, %		Число порций блюд,
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	
Горячих блюд и закуски:	45		699
– рыбные;		25	174
– мясные;		30	210
– салаты;		40	280
–кисломолочные продукты		5	35

- 3.Приступайте к формированию расчетного меню на горячие блюда и закуски городского ресторана (из общей разбивки блюд, необходимо выбрать только горячие блюда и закуски) заполняя данные меню, на основе примера, приведенного ниже:

Расчетное меню городского ресторана на 150 мест

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Число порций блюд
34	Икра паюсная	50/15/14	54

Критерии оценивания работ:

№ задания	Критерии оценивания выполненных заданий
№1	<p>Оценка «отлично»- расчетное меню выполнено верно;</p> <p>Оценка «хорошо»- расчетное меню выполнено верно, но имеется одна ошибка в расчетах;</p> <p>Оценка «удовлетворительно»- расчетное меню содержит одно замечание в оформлении, имеется одна ошибка в расчетах;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»- расчетное меню имеет 2 и более замечаний по оформлению, имеется две и более ошибки в расчетах;</p>

Форма отчета по заданию: письменно в тетради.

Самостоятельная работа № 2

Задание: Оформить технико – технологическую карту на авторскую, брендовую продукцию

Теоретические основы:

Для более полного удовлетворения спроса потребителей, приготовления более разнообразных и экзотических блюд высококвалифицированные повара могут разрабатывать новые рецептуры блюд. Они должны быть рассмотрены кулинарным советом и утверждены вышестоящей организацией.

Методика предназначена для разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) непосредственно предприятиями общественного питания различных типов и классов независимо от форм собственности и принадлежности.

К новым блюдам (изделиям) относятся блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья в течение установленного срока.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия.

Фирменные блюда (изделия) разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья. При отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, фирменное блюдо не приготавливают.

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецепты, рецептуры национальных и зарубежных кухонь, собственный опыт работы специалистов предприятия.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, РСТ, ОСТ и ТУ).

Нормы вложения нового вида сырья в блюда (на которые не утвержденных норм отходов и потерь при их обработке) устанавливаются непосредственно на предприятии путем контрольных проработок каждой поступившей партии сырья с участием представителей вышестоящей организации. Контрольные проработки оформляются специальными актами.

Вначале составляют проект рецептуры на блюдо (изделие), где указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов) в технологической последовательности, начиная с основного;
- нормы закладки сырья (продуктов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто;
- массу полуфабрикатов (при необходимости), получаемых в процессе приготовления блюда (изделия);
- выход полуфабриката и готового блюда (изделия).

В проекте рецептуры на новое или фирменное кондитерское изделие указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов);
- массовую долю сухих веществ;
- расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах.

При составлении проекта рецептур блюд (изделий) учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей, новых видов кремов и т.д.

При расчете проекта рецептур блюд (изделий) учитывают производственные потери по аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий).

После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда (изделия).

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.
4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).
7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых

продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Образец бланка ТТК

Общество с ограниченной ответственностью "Еда – Да"

ООО "Еда"

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7 от 12 сентября 2023 г.

(составлена с учетом "Временного порядка разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия" (утв. МВЭС России))

1. Наименование блюда (изделия) и область применения технико-технологической карты

Наименование блюда (изделия)	Овощное рагу
Область применения технико-технологической карты	ООО "Бета"

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия), нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кабачки	256	230
2	Баклажаны	159	135
3	Помидоры (томаты) грунтовые	137	115
4	Помидоры (томаты) черри	103	80
5	Лук-порей	66	50
6	Лук репчатый	131	111
7	Чеснок	123	119
8	Перец болгарский (сладкий)	240	180

9	Перец острый свежий	21	15
10	Грибы шампиньоны свежие	115	115
11	Соль поваренная пищевая	10	10
12	Уксус 3%	20	20
13	Масло подсолнечное рафинированное	50	50
	Выход запеченных овощей – 815 г		
14	Зелень салат	35	25
15	Зелень укроп	9,5	7
16	Зелень петрушка	11	8
17	Зелень базилик	6	5
18	Лук зеленый (перо)	6,2	5

Выход полуфабриката: 1150 г.

Выход готового изделия: 815/50 г.

3. Требования к качеству сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

4. Описание технологического процесса приготовления, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На кабачках и баклажанах сделать надрезы до половины, крест-накрест. Лук репчатый очистить от кожуры, разрезать на две части, чеснок очистить от верхней шелухи, кожуру не снимать. Лук-порей разрезать наискось, помидоры оставить целые, перец болгарский очистить от семян.

Перец чили и шампиньоны – целые. Овощи посолить, сбрызнуть уксусом и тушить до готовности.

Подача: овощное рагу выложить на блюдо, декорировать зеленью, листьями салата, зеленым луком.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, не разваренные, соус однородной консистенции, без заветривания.

Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.

Консистенция: достаточно мягкая, при этом овощи сохраняют форму нарезки.

Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей.

6. Показатели пищевого состава и энергетической ценности

Пищевая и энергетическая ценность			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (815/50 г) содержит			
21,46	2,42	55,32	328,92
100 г блюда (изделия) содержит			
2,48	0,28	6,4	38,03

Технико-технологическую карту разработал и составил ответственный за оформление технико-технологических карт _____ М.С. Иванов

Утверждено генеральным директором _____ А.И. Петров

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 3-8

Задание: Составить Технологическую схему приготовления блюд:

1. Супы-кремы
2. Супы – биски
3. Супы-пюре из овощей и грибов
4. Супы-пюре из круп и бобовых.
5. Суп-пюре из субпродуктов и птицы.
6. Томатно-сметанный соус
7. Сливочно-сырный соус
8. Соус сметанный
9. Бешамель соус
10. Томатный соус с базиликом
11. Котлеты рубленые телячьи паровые
12. Кнели паровые
13. Ростбиф
14. Грудинка фаршированная
15. Бифштекс
16. Сациви из курицы
17. Чахохбили
18. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов
19. Котлеты по – киевски
20. Кролик жареный в яйце
21. Зразы рыбные с черносливом по – российски
22. Рыба, тушенная с овощами
23. Рыба, жаренная с луком по – ленинградски
24. Зразы донские
25. Солянка рыбная на сковороде
26. Артишоки фаршированные
27. Крокеты картофельные

Теоретические основы:

Правила составления технологической схемы

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

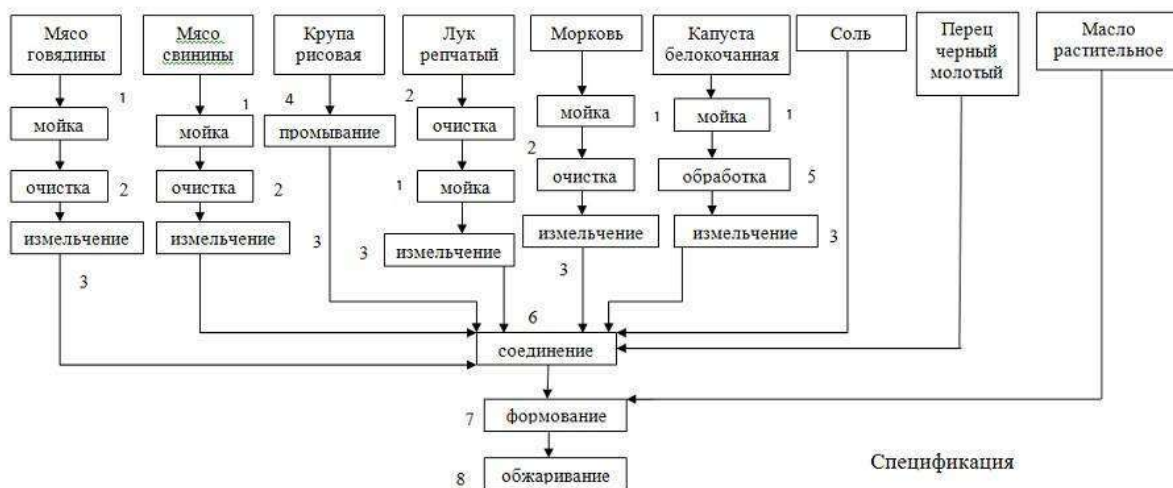
Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.
2. Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.
3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.
4. Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.
5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.
7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.
9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).
10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Пример составления Технологической схемы на горячую кулинарную продукцию

Технологическая схема приготовления Ленивых голубцов



Спецификация

№	Наименование	Кол.	Примечание
1	Мойка	5	-
2	Очистка	4	-
3	Измельчение	5	-
4	Промывание	1	-
5	Обработка	1	-
6	Соединение	1	-
7	Формование	1	-
8	Обжаривание	2	-

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Составители:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП.02.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа УП.02. 01 Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ВД 2** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none">разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	<ul style="list-style-type: none">разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;организовывать и проводить подготовку рабочих мест,

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

1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ВД 2** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания закусок сложного ассортимента, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

Личностные результаты:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах	Тестирование студентов на выявление	Приготовление, оформление супов, горячих блюд,	ЛР 3,4,7, 20

профессионального мастерства	профессиональных навыков	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	ЛР 13, 14, 19
------------------------------	--------------------------	---	---------------

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов	
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>УП.02. Учебная практика</p>	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p>	<p>1. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.</p>	6	
	<p>2. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p>2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов разнообразного ассортимента региональной кухни с использованием современных методов приготовления.</p>		6
	<p>4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		<p>3. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.</p>	6	
			<p>4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий сложного ассортимента</p>	6	

<p>5. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>7. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом</p>	5. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из грибов и сыра разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6	
	6. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6	
	7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из морепродуктов разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6	
	8. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6	
	9. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из субпродуктов разнообразного ассортимента с использованием современных	6	

<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>13. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>15. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		методов приготовления.		
		10. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6	
		11. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6	
		12. Организация процесса приготовления и приготовление горячих закусок разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская «Поварское дело»

Оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.,

набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40

литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1. Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.
13. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL:

<https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4.2.3. Нормативные документы:

1. 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.

https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель. При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии инструкциями регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной 	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных 	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практики</p>

<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, 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; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки 	
---	---	--

обслуживания.	<p>продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p> 	
---------------	---	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Оценка эффективности и качества выполнения задач

задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание</p>

		особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности;</p>	<p>Оценка умения применять средства информационных технологий для</p>

<p>информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках</p>	<p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2024

Рабочая программа ПП.03. Производственная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года и зарегистрировано в Минюсте «22» декабря 2016 г. № 44898; приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ООП по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ВД 2** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.1. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское», является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт в	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>

1.2. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 144 часа.

Распределение видов работ по часам приведено в п. 3.1.

Базой практики являются организации и предприятия Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

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

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Тема 1 Организация процессов приготовления и подготовк к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</p> <p>Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>	МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	12
	<p>Тема 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	12

<p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p>	<p>Тема 3 приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p>		12
	<p>Тема 4 Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>		18

	<p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	<p>Тема 5 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче</p>		18
	<p>Тема 6 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче</p>		18
	<p>Тема 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных</p>		36

	<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
	<p>Тема 8 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		18

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практической подготовке студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практической подготовки (производственная практика);
- график учебного процесса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>— Режим доступа: по подписке.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>— Режим доступа: по подписке.
5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>— Режим доступа: по подписке.
6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.
7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>— Текст : электронный.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является аттестационный лист, заполненный дневник производственной практики и отчет.

Аттестационный лист свидетельствует о сформированности профессиональных компетенций, уровне теоретической подготовки; выставляется итоговая оценка за прохождение практической подготовки (производственной практики), указываются особые замечания и предложения руководителя практики.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник, который отражает наименование работ и оценку за каждую работу, проверяется руководителями практической подготовки от колледжа и профильной организации в ходе текущего контроля.

В отчете отражено место прохождения производственной практики и итоговая оценка.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 02. Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и
-------------------------	---

	<p>форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты</p>

	<p>оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
--	--

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена,	Семинар «Личная гигиена работников предприятий общественного	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к	ЛР 3,4, 7, 11, 13, 14, 19,20

для чего она нужна».	питания»	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
----------------------	----------	---	--

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	Зн	Зн	Зн	Зн	Зн	Ум	Ум	Ум
	ан ие п1	ан ие п+ 2	ан ие п+ 3	ан ие п+ 4	ан ие п+ 5	ен ие п 1	ен ие п 2	ен ие п3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **348** часов

Из них:

на освоение **МДК 162** – часа, в том числе самостоятельная работа 18 часов

на практики:

учебную – **72** часа,

производственную - 108 часа,

консультации – 6 часов

промежуточная аттестация - 12

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
ПК 3.1, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 ОК 11	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	36					6
ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	96	40	22			12

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Учебная практика и производственная практика	180				72	108	
	Консультации	6						
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	348	132	40	22	72	108	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 ПМ03. Организация работы холодного цеха.		
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2
	2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2
	3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4
2. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	8
	Лекционные занятия	6
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	2. Характеристика, последовательность этапов.	2
3. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий	2	

	и закусок, с учетом ассортимента продукции. Требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Составление заявки на сырье.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	20
	Лекционные занятия	18
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	2
	3. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой.	2
	4. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания.	4
	5. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	4
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1	20	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		

<p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
Раздел 2 ПМ 03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	
	Лекционные занятия	20
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2
	4. Современные методы приготовления, рецептуры. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
5. Современные методы приготовления. Использование кремера, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2	

	6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	7. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	8. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2
	9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок.	4
	2. Тема: «Требования к качеству холодных блюд»	2
	3. Тема: «Сроки хранения холодных блюд»	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных соусов сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	5. Приготовление и правила оформления и отпуска холодных соусов и заправок: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	6. Организация рабочего места для приготовления холодных соусов, салатных заправок.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	
	Лекционные занятия	16
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	2

	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. Сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.	2
	4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	5. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости. Основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2
	6. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	2
	7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. «Шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	1. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд	2
	2. Тема «Салат»	2
	3. Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптации салатов сложного ассортимента, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2

	5. Приготовление и правила оформления и отпуска салатов из сырых овощей: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	6. Приготовление и правила оформления и отпуска салатов из вареных овощей: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	7. Тема «Винегреты»	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	32
	Лекционные занятия	16
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	2
	5. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей. Масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла	2

	креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	7. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Тема: «Бутерброды»	2
	2. Составление технико-технологических карт на фирменные холодные блюда и закуски.	2
	3. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур бутербродов открытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур бутербродов закрытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	5. Приготовление и правила оформления и отпуска канапе: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	6. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	2
	7. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2

	8. Расчет продуктов для приготовления канапе, холодных закусок.	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	36
	Лекционные занятия	20
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	7. Гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	8. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2
	9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2	
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	16	

	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
	3. Тема «Рыбные блюда и закуски».	2
	4. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2
	5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из рыбы для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	6. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из нерыбного водного сырья для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	7. Составление технико-технологических карт на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	4
	8. Расчет количества сырья и оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	16
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд и закусок из яиц.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок из яиц.	2
	3. Рецептуры, варианты холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента.	2

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из яиц для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	2. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	2
	3. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из грибов для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из овощей для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из отварных овощей для мастер-классов, лабораторных работ.	2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	26
	Лекционные занятия	12
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	5. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	2

ассортимента.	
6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	16
1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из мяса для мастер-классов, лабораторных работ.	4
2. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из домашней птицы для мастер-классов, лабораторных работ.	2
3. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из дичи для мастер-классов, лабораторных работ.	2
4. Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
5. Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из дичи сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
6. Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
7. Тема «Мясные блюда и закуски»	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2	40
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций	

<p>преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>6. Приготовление оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Приготовление, оформление салатов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	<p>72</p>

9. Приготовление, оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

10. Приготовление, оформление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

11. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

12. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 7. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования 8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	<p>108</p>

<p>11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> <p>Экзамен квалификационный</p>	
Всего	348

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Кабинета, оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело»- оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша)+стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99

мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющая сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющая сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющая сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь, миски нержавеющая сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющая сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> Режим доступа: по подписке.

6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>. — Текст : электронный.

8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</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 приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к	Текущий контроль:

<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

<p>подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	<p>самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; 	<p>- выполнения</p>

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных	

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- развитие финансовой грамотности; умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

<p>проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>		
<p>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»</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, видов и форм обслуживания в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения.

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории.

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Подготовка рабочего места, выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Оценка процесса подготовки рабочего места, выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Оценка процесса соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	Выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	Оценка процесса выбора, применения, комбинирования способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Оценка процесса порционирования (комплектования), эстетичного упаковывания на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
<p>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»</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации	Организация контроля и оценивания
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Дифференцированный зачет	Тестирование
МДК 03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Экзамен	Тестовые и практические задания
УП.03 Зачет	Практические задания
ПП.03 Зачет	Проверка отчета
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Квалификационный экзамен	Практические задания

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в лаборатории «Поварское дело», оснащенной оборудованием: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремёр-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для

индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка - палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жироуловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площади:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроремкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

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

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта) по МДК.03.01 Организация приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2.1. Задания для экзаменуемых для дифференцированного зачета по профессиональным модулям

Условия выполнения задания

По МДК.03.01 Организация приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Контрольный тест

Выберите один или несколько правильных ответов:

1. КРОШЕЧНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ МАССОЙ 60—80 г, ТОЛЩИНОЙ 0,5 — 0,7 см НАЗЫВАЮТСЯ

- а) волованы
- б) канапе
- в) тарталетки

2. НЕБОЛЬШИЕ КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, КОТОРЫЕ ЗАПОЛНЯЮТ ВСЕВОЗМОЖНЫМИ НАЧИНКАМИ – КАК СЛАДКИМИ, ТАК И НЕСЛАДКИМИ, ИХ НАЗЫВАЮТСЯ

- а) волованы
- б) канапе
- в) тарталетки

3. ЗАКУСКА ИЗ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ, ВЫПЕЧЕННАЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА В ФОРМЕ БАШЕНКИ, ВНУТРИ КОТОРОЙ НАХОДИТСЯ ВСЕВОЗМОЖНАЯ НАЧИНКА: ГРИБНАЯ, МЯСНАЯ, ОВОЩНАЯ, СЛАДКАЯ, НАЗЫВАЕТСЯ

- а) волованы
- б) канапе
- в) тарталетки

4. БУТЕРБРОДЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА

- а) сложные, открытые, острые
- б) острые, закрытые, сладкие
- в) открытые, закрытые, закусочные

5. ДРЕССИНГ – ЭТО

6. НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНАЯ ЗАКУСКА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ, КОТОРУЮ ПОДАЮТ КАК ЗАКУСКУ И КАК ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО

- а) паштеты
- б) муссы
- в) рулеты (террины)

7. СОУС «ТАБАСКО» – ЭТО

8. ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ТОНКО НАРЕЗАТЬ «КАРПАЧО» ОСНОВНОЙ ПРОДУКТ СНАЧАЛА БЫСТРО (вставьте пропущенное слово).

9. ТАР – ТАР – ЭТО

10. ДОСЛОВНЫЙ ПЕРЕВОД С ФРАНЦУЗСКОГО СЛОВА «ФУА – ГРА» - ОЗНАЧАЕТ

11. ЕГО НАЗЫВАЮТ «КАРДИНАЛОМ КУЛИНАРИИ», ПОЛУЧАЮТ ИЗ ВИНА, ФРУКТОВ И ЯГОД. ИСПОЛЬЗУЮТ В РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИДАНИЯ ОСТРОТЫ, НО И ДЛЯ РАЗМЯГЧЕНИЯ ТКАНЕЙ МЯСА

- а) вино
- б) уксус
- в) горчица

12. ПО КАКИМ КОМПЛЕКСНЫМ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРОВОДЯТ ОЦЕНКУ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕННЫХ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

- а) внешнему виду, цвету, температуре подачи
 - б) внешнему виду, оформлению блюда, цвету, температуре подачи, консистенции, вкусу
 - в) внешнему виду, калорийности блюда, цвету, температуре подачи, консистенции, вкусу
13. ОСОБЕННОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ – КОКТЕЙЛЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ...

14. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ЦВЕТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КУЛИНАРИИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД... (не менее 5 показателей)

15. КУРИЦА ИЛИ ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЕ, ЗАТЕМ ОТВАРЕННЫЕ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫЕ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНОГО БЛЮДА НАЗЫВАЮТСЯ

- а) муаль
- б) галантин
- в) фромаж

16. ФОРШМАК - ЭТО

- а) еврейское национальное блюдо, основным компонентом которого является соленая сельдь
- б) корейское национальное блюдо, основным компонентом которого является соленая рыба
- в) еврейское национальное блюдо, основным компонентом которого являются яблоки

17. ПЕРЕЧИСЛИТЕ СОВРЕМЕННЫЕ ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) холодные соусы, карвинг из овощей, измельченные пряности, цветы
- в) икра, паприка, соусы

18. ПЕРЕЧИСЛИТЕ АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

- а) мясо заливное, паштеты, бутерброды
- б) рыбы заливная, канапе, яйца фаршированные
- в) мясо, рыбы заливные, паштеты, рулеты, ассорти, террины

19. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ «КОКИЛЬ» - ЭТО

20. ОСОБЕННОСТЬЮ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК ЯВЛЯЕТСЯ ТО, ЧТО ИХ НЕ _____, А СРАЗУ ПОДАЮТ В ПОСУДЕ, В КОТОРОЙ _____.

21. _____ ХОЛОДНЫЙ МУСС _____ ОТЛИЧАЕТСЯ _____ ОТ ПАШТЕТА... _____

22. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА «ФРОМЕЖ» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____
- и) _____

23. ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ТЕРРИНОВ» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

- а) _____

- б) _____
 в) _____
 г) _____
 д) _____

24. ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ В ПЕРЕВОДЕ С ГРЕЧЕСКОГО ЯЗЫКА ОБОЗНАЧАЕТ СЛОВО «_____».

25. ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТ РАСКЛАДКИ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ САЛАТА «ГРЕЧЕСКОГО» НА 50 ПОРЦИЙ

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Перец сладкий	55	50	X	X
2.	Огурец свежий	35	30	X	X
3.	Помидоры	23	29	X	X
4.	Маслины	33	28	X	X
5.	Фета	36	29	X	X
6.	Лимонный сок	3	2	X	X
7.	Масло оливковое	5	5	X	X
	Выход	-	150	-	X

По МДК.03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Контрольный тест

Выберите один или несколько правильных ответов:

- КАРПАЧЧО ЭТО _____.
- СОУС «ПЕСТО» - ЭТО _____.
- СОУС «ВОРЧЕСТЕРСКИЙ (ВОРЧЕСТЕРШИРСКИЙ)» - ЭТО _____.
- ПРОФИТРОЛИ – ЭТО _____.
- ЭТА ХОЛОДНАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ЗАКУСКА ВСЕГДА ИМЕЕТ ФОРМУ «БАТОНА (БУЛКИ ХЛЕБА). В РАЗРЕЗЕ МОЖЕТ ИМЕТЬ ФОРМУ ТРЕУГОЛЬНУЮ, ПОЛУКРУГЛУЮ, ТРАПЕЦИЕВИДНУЮ ФОРМУ, ЭТО...
 а) муссы
 б) рулеты (террины)
 в) паштеты
- ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ «ФУА – ГРА»
 _____.
- СВЯЗАННЫЕ В ПУЧОК ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ БЛЮД НАЗЫВАЮТСЯ....
 а) веник
 б) венки
 в) букет «Гарни»
- ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ ПРИДАТЬ СОЧНОСТЬ КУЛИНАРНОМУ ИЗДЕЛИЮ, ПРИДАТЬ НЕОБХОДИМЫЙ ВКУСОВОЙ И АРОМАТИЧЕСКИЙ БУКЕТ
 а) маринование
 б) запекание
 в) обертывание
- ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЖИВЫХ ЦВЕТОВ В КУЛИНАРИИ:

- а) _____
- б) _____
- в) _____

10. СЛОЖНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ СЛОЖНОГО ХОЛОДНОГО БЛЮДА...

- а) температурой подачи
- б) ингредиентами
- в) выходом порции, оформлением

11. ОСНОВНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУССА ИЗ СЁМГИ ЯВЛЯЮТСЯ _____.

12. КАКИЕ СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ЗАПРЕЩЕНО ГОТОВИТЬ В ЛЕТНИЙ ЖАРКИЙ ПЕРИОД ГОДА В СООТВЕТСТВИИ С СанПиН

- а) заливные, паштеты
- б) паштеты
- в) заливные, фаршированные изделия

13. ПОДБЕРИТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КАНАПЕ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ

- а) филе сельди, масляная смесь, лимон, зелень
- б) масло, огурец, сыр, помидоры
- в) ветчина, помидоры, свежий огурец, лимон

14. ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ МОГУТ БЫТЬ

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) хлеб, багет, гренки, изделия из теста
- в) гренки, картофель, мясо

15. ФУА – ГРА – ЭТО _____.

16. НА ОСНОВЕ СОУСА МАЙОНЕЗА С ДОБАВЛЕНИЕМ МЕЛКОНАРЕЗАННЫХ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ ГОТОВЯТ СОУС

- а) татарский
- б) польский
- в) сухарный

17. ПЕРЕЧИСЛИТЕ АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

- а) паштет из курицы, чахохбили
- б) паштет из курицы, галантин, рулеты фаршированные
- в) паштет из курицы, медальоны из грудки, рагу

18. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ «КОКОТ» - ЭТО _____.

19. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШИРОВАННОЙ КУРИЦЫ ИЛИ ПОРОСЕНКА «ГАЛАНТИН» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____

20. ПО ЦВЕТУ ЗАЛИВНЫЕ ДЕЛЯТ НА 2 ВИДА:

- а) _____
- б) _____

21. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ «ОТТЯЖЕК», ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ОСВЕЩЕНИЯ БУЛЬОНОВ...

- а) _____
- б) _____
- в) _____

23.РАЗЛИЧАЮТ 2 СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕРРИНОВ...

- а) _____
б) _____

24. ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ КОМПОНЕНТОМ САЛАТА «ГРЕЧЕСКИЙ» ЯВЛЯЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕ _____.

25.ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТ - РАСКЛАДКИ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ САЛАТА – КОКТЕЙЛЯ «МОРСКАЯ ФАНТАЗИЯ» НА 50 ПОРЦИЙ

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Креветки королевские	85	62	х	х
2.	Яйцо куриное	1 шт.	40	х	х
3.	Майонез	25	25	х	х
4.	Салат Ромэн	33	30	х	х
	Огурец свежий	44	40	х	х
	Выход	-	100	-	х

Эталоны ответов

1. Холодная закуска из тонко нарезанных слайсов говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов
2. Итальянский холодный соус с обязательными компонентами из оливкового масла, базилика и сыра.
3. Оригинальный английский кисло – сладкий пикантный соус.
4. Профитроли – это закусочные бутерброды, из заварного теста с разнообразными начинками
5. б
6. Жарка, запекание, шпигование.
7. в
8. а
9. Только съедобные, нельзя использовать из цветочных магазинов, хранят в холодильнике, сочетаемость с основным блюдом.
10. в
11. Мини-гарталетки, сёмга, яйцо, помидоры
12. а
13. а
14. б
15. ФУА – ГРА – ЭТО утиная или гусиная печень специальным образом откормленного гуся или утки.
16. а
17. б
18. измельченные мясо, птица или субпродукты, запеченные в «кокотнице».
- 19.
20. Темное, светлое.
21. Взбитый белок яйца, белок яйца и мелконатертая морковь, сырой говяжий фарш.
22. Французское традиционное блюдо, вид паштета, который традиционно готовится в глубокой прямоугольной форме.
23. Горячий, холодный.
24. Сыр «Фета».

25.

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Креветки королевские	85	62	4,25	3,1
2.	Яйцо куриное	1 шт.	40	2,0	2,0
3.	Майонез	25	25	1,25	1,25
4.	Салат Ромэн	33	30	1,65	1,65
	Огурец свежий	44	40	2,0	2,0
	Выход	-	100	-	5,0

Практическое задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете 121.
2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории 118.
3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.
4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.
5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Варианты заданий № 25

Билет № 1

1. Составить схему организации холодного цеха, с указанием оборудования, инвентаря, приспособления и посуды кухонной и столовой (маркировка).
2. Ассортимент и технология приготовления бутербродов открытых.
3. Технология приготовления салата из свежей капусты, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Упаковка, транспортировка, сроки и условия хранения холодных блюд и закусок из овощей.

Практическая часть - Приготовление канапе из заварного теста.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 2

1. Составить перечень маркировок оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды холодного цеха и для чего она должна неукоснительно соблюдаться?

2. Ассортимент и технология приготовления бутербродов закрытых.
3. Технология приготовления салата «Весна», условия и сроки годности, требования к качеству.
4. Укажите способы заправки салатов.

Практическая часть - Приготовление канапе из лосося сыром.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 3

1. Составить алгоритм организации рабочего места повара при механической кулинарной обработки овощей и зелени.
2. Ассортимент и технология приготовления бутербродов закусочных.
3. Технология приготовления винегрета овощного.
4. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из овощей.

Практическая часть - Приготовление тартинки с шампиньонами.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 4

1. Составить схему холодного цеха для изготовления салатов с указанием маркировки.
2. Ассортимент и технология приготовления салата витаминного.
3. Технология приготовления яиц фаршированных, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Упаковка, транспортировка и условия хранения холодных блюд.

Практическая часть - Приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца».

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 5

1. Организация рабочего места при изготовлении бутербродов. Составьте схему с указанием маркировок.
2. Ассортимент и технология приготовления помидор фаршированных.
3. Технология приготовления салата «Летнего», требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Упаковка, транспортировка и хранение холодных блюд и закусок из дикой птицы.

Практическая часть - Приготовление мини-запеканки "Фрезии".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 6

1. Составьте алгоритм для механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное).
2. Ассортимент и технология приготовления салата рыбного.
3. Технология приготовления салата из редиса, требования к качеству, условия и сроки годности.
4. Упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения холодных блюд.

Практическая часть - Приготовление "Рулет- омлет с печёночным фаршем".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 7

1. Составьте схему организации рабочего места при изготовлении мясных холодных блюд и закусок.
2. Классификация салатов.
3. Ассортимент, технология приготовления сельди с гарниром.
4. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.

Практическая часть - Приготовление стерлядки со сливовым соусом.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 8

1. Составьте схему организации холодного цеха при изготовлении паштетов.
2. Ассортимент, технология приготовления яиц под майонезом с гарниром.
3. Технология приготовления икры баклажанной, требования к качеству, условия и сроки годности.
4. Упаковка, транспортировка и хранение икры баклажанной.

Практическая часть - Приготовление рыбного заливного с гарниром.

Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 9

1. Организация рабочего места при приготовлении холодца из птицы.
2. Ассортимент и технология приготовления паштета из печени.
3. Требования к качеству, условия и сроки годности кабачков фаршированных.
4. Упаковка, транспортировка и хранение масляных смесей.

Практическая часть - Приготовление мусса из сёмги "Нежность".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 10

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок из мяса.
2. Ассортимент, технология приготовления салата мясного.
3. Требования к качеству, условия и сроки годности соуса майонез.
4. Упаковка, транспортировка и хранение винегретов.

Практическая часть - Приготовление карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 11

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок блюд и закусок из яиц.
2. Ассортимент и технология приготовления винегретов.
3. Технология приготовления сельди рубленой, требования к качеству.
4. Варианты оформления и подачи рыбных холодных блюд и закусок

Практическая часть - Приготовление паштета в тесте.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 12

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из мяса птицы.
2. Ассортимент и технология приготовления мясных холодных блюд с гарниром.
3. Технология приготовления и требования к качеству заливного из рыбы.
4. Правила и варианты подачи салатов из сырых овощей, сроки хранения.

Практическая часть - Приготовление курицы фаршированной галантин.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 13

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок салатов - коктейлей.
2. Ассортимент, технология приготовления салатов из квашеной капусты.
3. Технология приготовления студня говяжьего, требования к качеству.
4. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности салатов коктейль.

Практическая часть - Приготовление «Терина из гусиной печени».

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 14

1. Организация рабочего места при изготовлении винегретов.
2. Ассортимент, технология приготовления языка отварного с гарниром.
3. Технология приготовления и требования к качеству салата картофельного.
4. Правила подачи и варианты оформления курицы галантин.

Практическая часть - Приготовление карпаччо из рыбы с соусом.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 15

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из субпродуктов.
2. Технология приготовления и требования к качеству паштетов.
3. Ассортимент, сроки годности холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.
4. Правила подачи и варианты оформления ростбифа с гарниром.

Практическая часть - Приготовление рыбы отварной целиком с соусом тартар.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 16

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок мясных блюд и закусок из дичи.
2. Технология приготовления и требования к качеству птицы отварной с гарниром.
3. Ассортимент, сроки хранения холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.

4. Правила подачи и варианты оформления утки запеченной по-домашнему.

Практическая часть - Приготовление канапе из заварного теста.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 17

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок из овощей.
2. Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству холодных закусок из грибов.
3. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из пернатой дичи.
4. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности холодных закусок из яиц.

Практическая часть - Приготовление канапе из лосося сыром.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 18

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных овощных блюд и закусок
2. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок.
3. Технология приготовления, требования к качеству студней.
4. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности холодных закусок из мяса дичи.

Практическая часть - Приготовление тартинок с шампиньонами.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 19

1. Значение холодных закусок в питании человека.
2. Технология приготовления, требования к качеству рыбы жареной под маринадом.
3. Ассортимент, сочетаемость с блюдами, особенности приготовления холодных соусов.
4. Правила подачи, варианты оформления щуки фаршированной.

Практическая часть - Приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца».

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 20

1. Организация рабочего места при изготовлении рыбных холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном.
3. Ассортимент, характеристика холодных мясных блюд без гарнира.
4. Правила подачи и варианты оформления заливного из мяса птицы.

Практическая часть - Приготовление мини-запеканки "Фрезии".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов.
2. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром.
3. Варианты оформления и подачи рыбной, сырной нарезок, мясопродуктов.

4. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству канапе.

Практическая часть - Приготовление "Рулет- омлет с печёночным фаршем".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 22

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из сельди.

2. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству блюд из сельди.

3. Технология приготовления помидоров фаршированных.

4. Правила подачи, варианты оформления волованов.

Практическая часть - Приготовление стерлядки со сливовым соусом.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 23

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок Пожарная безопасность в холодном цехе.

2. Технология приготовления, требования к качеству икры кабачковой.

3. Ассортимент, технология приготовления простых и сложных бутербродов.

4. Правила подачи, варианты оформления холодных блюд и закусок подаваемых в тарталетках.

Практическая часть - Приготовление рыбного заливного с гарниром.

Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 24

1. Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей.

2. Ассортимент, технология приготовления икры грибной.

3. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной и редьки с маслом или сметаной.

4. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок.

Практическая часть - Приготовление мусса из сёмги "Нежность".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 25

1. Электробезопасность в холодном цехе.

2. Ассортимент, технология приготовления помидоры фаршированные мясным салатом.

3. Технология приготовления салата с морепродуктами, требования к качеству.

4. Упаковка, маркировка и хранение холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.

Практическая часть - Приготовление карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Эталон ответов по По МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. б
2. в
3. а
4. в
5. ДРЕССИНГ – ЭТО салатная заправка.
6. в
7. Острый соус из перца чили, соли и уксуса.
8. Подмораживают.
9. Тар – тар – это холодная закуска из сырых мелконарезанных говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, заправленных оливковым маслом.
10. Жирная печень
11. б
12. б
13. послойное выкладывание компонентов в креманку, с учетом их цвета, вкуса и консистенции.
14. настурция, фиалка, бархатцы, ноготки, розы.
15. б
16. а
17. б
18. в
19. измельченные рыба или морепродукты, запеченные в «кокильнице».
20. Не перекладывают, подают в той посуде, в которой запекали.
21. Структурой, компонентами.
22. а) жарки птицы или дичи; б) отделения мякоти от костей; в) измельчение мякоти 2 – 3 раза;
- г) соединение с маслом сливочным, сыром, вином, концентрированным бульоном; д) доведение до вкуса, добавление мускатного ореха; е) взбивание массы; ж) раскладывание в формы;
- з) заливание желе; и) охлаждение, порционирование.
23. а) обкладывание формы; б) приготовление разнообразных начинок, путем нарезания или измельчения; в) выкладывание слоями в форму; г) охлаждение или запекание; д) порционирование, оформление.
24. «Деревенский»
- 25.

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Перец сладкий	55	50	2,75	2,5
2.	Огурец свежий	35	30	1,75	1,5
3.	Помидоры	23	20	1,15	1,0
4.	Маслины	33	28	1,65	1,4
5.	Фета	36	29	1,8	1,45
6.	Лимонный сок	3	2	0,15	0,1
7.	Масло оливковое	5	5	0,25	0,25
	Выход	-	150	-	7,5

Эталоны ответов по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. Холодная закуска из тонко нарезанных слайсов говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов
2. Итальянский холодный соус с обязательными компонентами из оливкового масла, базилика и сыра.
3. Оригинальный английский кисло – сладкий пикантный соус.

4. Профитроли – это закусочные бутерброды, из заварного теста с разнообразными начинками
5. б
6. Жарка, запекание, шпигование.
7. в
8. а
9. Только съедобные, нельзя использовать из цветочных магазинов, хранят в холодильнике, сочетаемость с основным блюдом.
10. в
11. Мини-тарталетки, сёмга, яйцо, помидоры
12. а
13. а
14. б
15. ФУА – ГРА – ЭТО утиная или гусиная печень специальным образом откормленного гуся или утки.
16. а
17. б
18. измельченные мясо, птица или субпродукты, запеченные в «кокотнице».
- 19.
20. Темное, светлое.
21. Взбитый белок яйца, белок яйца и мелконатертая морковь, сырой говяжий фарш.
22. Французское традиционное блюдо, вид паштета, который традиционно готовится в глубокой прямоугольной форме.
23. Горячий, холодный.
24. Сыр «Фета».
- 25.

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Креветки королевские	85	62	4,25	3,1
2.	Яйцо куриное	1 шт.	40	2,0	2,0
3.	Майонез	25	25	1,25	1,25
4.	Салат Ромэн	33	30	1,65	1,65
	Огурец свежий	44	40	2,0	2,0
	Выход	-	100	-	5,0

Пакет экзаменатора

Задание №1: Требуется приготовить и оформить холодное блюдо, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента из данного перечня для ужина на семью из двух человек.

Количество вариантов: 25

Время выполнения: 6 часов

Оценка по учебной и (или) производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Критерии оценки практических работ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>— Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>— Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>— Режим доступа: по подписке.

6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>— Текст : электронный.

8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/0a9eda50b5f472c978325314a2068d72916e7129/

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/49c9f63a39933a50bc2be9ec8e43dba1338a4f2c/

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

5. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159501/5eabd1acb4bdff395d3ea476caae41d37b81729f/

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 18 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел	1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	6
2	Раздел 2	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Написание курсовой работы. 4. Подготовка к защите курсовой работы.	12
Итого			18

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Самостоятельная работа № 1

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:*

Тема 1. Организация работы холодного цеха.

Тема 2. Инновационные технологии в общественном питании.

Тема.3. Правила подачи холодных блюд и закусок.

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 2

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела:*

Тема 1. Холодные соусы. Ассортимент.

Тема 2. Оригинальные соусы в кулинарии

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 3

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: *Написание курсовой работы:*

Тема 1. Курсовая работа

Тема 2. Презентация для защиты курсовой

Тема 3. Защитная речь для защиты курсовой

Форма отчета по заданию: защита курсовой работы.

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП.03. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

2024

Рабочая программа УП.03. Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ВД 3** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.03 «Организация и внедрение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное

	<p>использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>

1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация, работодатели.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенций:

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

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
--------	--

Личностные результаты:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	ЛР 3,4, 7, 11, 13, 14, 19,20

		приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	
--	--	---	--

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.03. Учебная практика	1. - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодного блюда, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок. Сроки хранения, соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок. Техника безопасности, при работе в холодном цехе. Приготовление бутербродов открытых (простые, сложные)	6
	2. - Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		2. Приготовление бутербродов и гамбургеров. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи).	6
	3. - Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.		3. Приготовление закусочных бутербродов (канапе)	6
	4. - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		4. Приготовление горячих бутербродов (на крутоне, в слоеном тесте, в лаваше)	6
	5. - Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.			
	6. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы			

			5. Приготовление тапасов	6
			6. Приготовление Fingerfood	6
			7. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	6
			8. Приготовление салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, Греческий, из редиса, зеленого лука	6
			9. Приготовление мясных салатов (столичный, цезарь, с говяжьим языком)	6
			10. Приготовление салатов из соленой рыбы (сельдь под шубой, цезарь с семгой)	6
			11. Приготовление салатов из свежей рыбы (карпачо из семги)	6
			12. Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием (Оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника):

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираания (диаметр от 20-25 см), сито для протираания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная,

нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей стали, миски нержавеющей стали (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей стали (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей стали (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей стали (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не менее 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроремкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1. Основные источники:

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

общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

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

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.

12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

4.2.3. Нормативные документы:

1. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель.

При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ

	<ul style="list-style-type: none"> – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и 	
--	---	--

	<p>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для</p>	

	<p>приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать</p>	

	<p>пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	

	<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>свойств;</p> <p>Практический опыт: приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные</p>	
--	--	--

	продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
--	--	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения

		стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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»</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПП.03. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2024

Рабочая программа ПП.03. Производственная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования «43.02.15 Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года и зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898, приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское», является освоение вида профессиональной деятельности является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
--------------	---

1.3. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 108 часов.

Распределение видов работ по часам приведено в п. 3.1.

Базой практики являются организации и предприятия Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенций:

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

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по производственной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных блюд кулинарных изделий закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	12
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		6
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		12
	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии		12

	заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования		12
	Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		12
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		12
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		12
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		12

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практической подготовке студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- рабочая программа практической подготовки (производственная практика);

- график учебного процесса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>– Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>– Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогинной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>– Режим доступа: по подписке.

6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и

подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>— Текст : электронный.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является аттестационный лист, заполненный дневник производственной практики и отчет.

Аттестационный лист свидетельствует о сформированности профессиональных компетенций, уровне теоретической подготовки; выставляется итоговая оценка за прохождение практической подготовки (производственной практики), указываются особые замечания и предложения руководителя практики.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник, который отражает наименование работ и оценку за каждую работу, проверяется руководителями практической подготовки от колледжа и профильной организации в ходе текущего контроля.

В отчете отражено место прохождения производственной практики и итоговая оценка.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков

	<p>в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Семинар «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 3,4, 7
Конкурс сочинений ко Дню эколога	Эссе на тему «Утилизация органических и неорганических отходов на предприятий общественного питания»	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 11, 13, 14
Конкурсы профессиональных дисциплин	Конкурсы профессионального мастерства «Кондитерское дело»	Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих	ЛР 19,20

		сладких блюд, десертов	
--	--	---------------------------	--

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии:

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	У.1	У.2	У.3	У.4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 3. Приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **300** часов

Из них:

на освоение **МДК 150** – часа, в том числе самостоятельная работа 12 часов

на практики:

учебную – **72** часа,

производственную - 72 часа,

консультации – 8 часов

промежуточная аттестация - 18

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Практики		
			Обучение по МДК			Учебная				Производственная
			Всего	В том числе						
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)									
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>		
ПК 4.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	50	32	10				8		
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел 2. Приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	100	66	38				-		
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 3. Приготовление, подготовки к реализации		24	12				4		

ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	холодных и горячих напитков сложного ассортимента							
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Учебная практика и производственная практика	144				72	72	
	Консультации	8						
	Промежуточная аттестация	18						
	Всего:	320	122	60		72	72	12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание. Хранению холодных и горячих десертов, напитков	4
	Лекционные занятия	4
	1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.	1
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов.	1
	3. Требования к организации хранения готовых холодных напитков.	1
4. Требования к организации хранения готовых горячих напитков.	1	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание. Оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	28
	Лекционные занятия	18
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих и холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	2
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления горячих и холодных сладких блюд разнообразного ассортимента, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента.	2
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	2
6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
7. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных и сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2
2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	2
3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	2

	4. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих, холодных и сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента.	1
	6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих и холодных сладких блюд, напитков.	1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		8
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков». 3. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков». 4. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков». 5. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков». 6. Составление таблицы: «Виды и назначение технологического оборудования для приготовления, хранения, реализации холодных и горячих десертов, напитков» 7. Составление таблицы: «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков». 8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	Лекционные занятия	18
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	1

ассортимента	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование.	1
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием	1
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей.	1
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: раскатывание, выпекание, формование.	1
	7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	8. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод.	1
	9. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов, фруктов в сиропе.	1
	10. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей).	1
	11. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (желе).	1
	12. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (муссов).	1
	13. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука).	1

14. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема).	1
15. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.	1
16. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	1
17. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.	1
18. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	1
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
Практическое занятие.	20
1. Составление схем приготовления компотов и фруктов в сиропе.	2
2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления компотов и фруктов в сиропе.	2
3. Решение задач по определению количества сырья для приготовления компотов и фруктов в сиропе.	4
4. Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении компотов и фруктов в сиропе	2
5. Составление схем приготовления железированных блюд.	2
6. Составление инструкционно-технологических карт приготовления железированных блюд.	2
7. Решение задач по определению количества сырья для приготовления железированных блюд.	2

	8. Подбор посуды для подачи холодных сладких блюд, десертов.	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	26
	Лекционные занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	1
	3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание.	1
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».	1
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: порционирование.	1
	7. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
	8. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
9. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1	

	10. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	18
	1. Составление схем приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	2
	2. Составление схем приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису	2
	3. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	2
	4. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	2
	5. Расчет количества сырья для приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	2
	6. Расчет количества сырья для приготовления яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	2
	7. Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	4
	8. Подбор посуды для подачи горячих сладких блюд, десертов.	2
Раздел модуля 3. Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	10
	Лекционные занятия	4
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	1
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	6
	1. Составление схем приготовления холодных напитков.	2
	2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления холодных напитков.	2
3. Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.	2	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	10
	Лекционные занятия	4
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих	1

	напитков сложного ассортимента.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	5. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	6
	1. Составление схем приготовления горячих напитков.	2
	2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячих напитков.	2
	3. Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков.	2
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 3	4
	1. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных напитков».	
	2. Разработка технологической карты приготовления холодных напитков.	
	3. Составление таблицы «Требования к качеству холодных напитков».	
	4. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих напитков».	
	5. Составление таблицы «Требования к качеству горячих напитков».	
	6. Составление таблицы «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих напитков».	
	7. Составление глоссария по теме «Холодные и горячие напитки».	
	8. Составление кроссворда по теме «Холодные и горячие напитки».	

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление холодных сладких блюд и десертов: натуральные фрукты и ягоды 2. Приготовление, оформление компотов и фруктов в сиропе 3. Приготовление и оформление киселей 4. Приготовление желе 5. Приготовление муссов 6. Приготовление самбуков 7. Приготовление кремов 8. Приготовление мороженого 9. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (многослойное желе) 10. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (панна котта) 11. Приготовление холодных десертов сложного приготовления на основе выпеченных полуфабрикатов) 12. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (чизкейк) 13. Приготовление горячих блюд и десертов: суфле, пудинг. 14. Приготовление горячих блюд и десертов: шарлотка. 15. Приготовление горячих блюд и десертов: штрудель. 16. Приготовление блинчиков 17. Приготовление фламбированных фруктов 18. Приготовление тирамиссу 19. Приготовление холодных напитков: свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки 20. Приготовление лимонадов, смузи, морсов 21. Приготовление холодного и горячего чая, кофе 22. Приготовление коктейлей на основе молочных продуктов 23. Приготовление горячего напитка: сбитень, глитвейн 24. Приготовление взвара 	<p>72</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих 	<p>72</p>

десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков

4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

5. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

6. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

7. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

10. Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

11. Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности

<p>пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
Всего	300

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения:

Кабинет, оснащенный оборудованием:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело» Оборудование, инвентарь на одного участника

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельзатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и ravioli, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираания (диаметр от 20-25 см), сито для протираания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющая сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющая сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющая сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь, миски нержавеющая сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющая сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор

пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объем чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> – Режим доступа: по подписке.

6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> Режим доступа: по

подписке.

7. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670> — Текст : электронный.

8. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: <https://book.ru/book/947861>— Текст : электронный.

9. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2. Дополнительные источники:

1. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>

	<p>требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с</p>	<p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>
<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6.</p> <p>Осуществлять разработку,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: 	

<p>адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>

<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной</p>

<p>и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<p>Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных</p>

подготовленности.		объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

<p>проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>		
<p>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»</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию,</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

быстро принимать решения	воспитательной работы	
--------------------------	-----------------------	--

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, Преподаватель первой категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Подготавливает рабочее место, выбирает, безопасно эксплуатирует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	Оценка процесса выполнения подготовительных работ
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применять пряностей и приправ	Оценка процесса приготовления блюд
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческое оформление и подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Оценка процесса приготовления блюд.

<p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Порционирует (комплектовать), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Оценка процесса</p>
---	--	------------------------

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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»</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск,</p>	<p>Участие в мероприятиях</p>	<p>Педагогическое</p>

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	календарного плана воспитательной работы	наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Экзамен	Экзаменационные вопросы
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Экзамен	Экзаменационные вопросы
УП.04.01 Учебная практика Зачет	Практические задания
ПП.04.01 Производственная практика Зачет	Проверка отчета
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Квалификационный экзамен	Экзаменационные вопросы

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинете и лаборатории «Поварское дело».

Оборудования лаборатории и рабочих мест 4.

Техническое оснащение лаборатории и рабочих мест лаборатории №118 «Поварское дело»: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираия (диаметр от 20-25 см), сито для протираия (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл,

керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели"Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площади:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гостроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Перечень тем для презентации по МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Характеристика ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
2. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов
4. Характеристика основных пищевых продуктов, вкусовых добавок для приготовления десертов (ягоды, фрукты, молочные продукты, сыры, пищевые добавки).
5. Характеристика методов приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
7. Характеристика основных видов начинок, соусов и глазурей для отдельных холодных десертов.
8. Технология приготовления сложных холодных десертов.
9. Характеристика методов приготовления основных сложных горячих десертов.
10. Технология приготовления сложных горячих десертов.
11. Виды технологического оборудования и его безопасное использование для приготовления сложных десертов.
12. Виды производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных десертов.
13. Организация процесса приготовления сложных десертов на производстве.
14. Характеристика основных видов холодных десертов русской кухни.
15. Характеристика основных видов холодных десертов европейской кухни.
16. Характеристика основных видов горячих десертов русской кухни.
17. Характеристика основных видов горячих десертов европейской кухни.
18. Организация процесса приготовления десертов в холодном (отделении сладких блюд) цехе.

19. Характеристика способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.
20. Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов. Технологическая документация на десерты.

Перечень вопросов по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Билет № 1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое «сюрприз». Подача и оформление.

Билет № 2

1. Холодный напиток «ананасовый фрэппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет № 3

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет № 4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет № 5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

Билет № 6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет № 7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет № 8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет № 9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет № 10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет № 11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

Билет № 12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

Билет № 13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

Билет № 14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет № 15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет № 16

1. Мороженое, оформление и подача.
2. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет № 17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет № 18

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет № 19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет № 20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет № 21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет № 22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача.

Билет № 23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача.

Билет № 24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет № 25

1. Холодный напиток «крюшон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

Оценка по учебной и производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационные задания включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Вариант № 1. Приготовление молочно-шоколадного заварного крем в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 2. Приготовление парфе из белого шоколада в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 3. Приготовление холодного суфле с фруктами в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 4. Приготовление снежков в горячем сливочном соусе в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 5. Приготовление классического тирамису в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 6. Приготовление глазированного абрикосового пудинга в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 7. Приготовление пая с лимонными меренгами в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 8. Приготовление кофейного террина в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 9. Приготовление бланманже миндального в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 10. Приготовление ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 11. Приготовление лимонного щербета в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 12. Приготовление классического чизкейка в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 13. Приготовление гурьевской каши в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 14. Приготовление глазированного абрикосового пудинга в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 15. Приготовление десертов фламбе в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>– Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>— Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>– Режим доступа: по подписке.

6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>— Текст : электронный.

8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/0a9eda50b5f472c978325314a2068d72916e7129/

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/49c9f63a39933a50bc2be9ec8e43dba1338a4f2c/

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

5. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159501/5eabd1acb4bdf395d3ea476caae41d37b81729f/

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

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 12 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

- 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.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8
2	Раздел 2	Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4
Итого			12

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;

Самостоятельная работа №1

Задание. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Форма отчета по заданию: В письменном виде.

Самостоятельная работа №2

Задание. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №3

Задание. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №4

Задание. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №5

Задание. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №6

Задание. Составление таблицы: «Виды и назначение технологического оборудования для приготовления, хранения, реализации холодных и горячих десертов, напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №7

Задание. Составление таблицы: «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №8

Задание. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №9

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №10

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству холодных сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №11

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №12

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №13

Задание. Разработка технологической карты приготовления горячих сладких блюд, десертов.

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №14

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №15

Задание. Составление таблицы «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №16

Задание. Составление глоссария по теме «Холодные и горячие сладкие блюда, десерты».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №17

Задание. Составление кроссворда по теме «Холодные и горячие сладкие блюда, десерты».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №18

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №19

Задание. Разработка технологической карты приготовления холодных напитков.

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №20

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству холодных напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №21

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №22

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству горячих напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №23

Задание. Составление таблицы «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №24

Задание. Составление глоссария по теме «Холодные и горячие напитки».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №25

Задание. Составление кроссворда по теме «Холодные и горячие напитки».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП.04. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

2024

Рабочая программа УП.04. Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>

1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа).

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация.

Итоговая аттестация проводится в форме зачетом.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенций:

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

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

Личностные результаты:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	ЛР 3,4, 7 ЛР 11, 13, 14 ЛР 19,20

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
УП.04. Учебная практика	<p>1. ознакомление с правилами охраны труда и техники безопасности при работе в учебно-кулинарном цехе;</p> <p>2. заполнение технологической документации</p> <p>3. овладение навыками оценивания органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>4. подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии технологическим требованиям для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>5. овладение технологическими приемами приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>6. расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>7. организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции,</p>	<p>МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	Приготовление, оформление холодных сладких блюд и десертов: натуральные фрукты и ягоды	3
			Приготовление, оформление компотов и фруктов в сиропе	3
			Приготовление и оформление киселей	3
			Приготовление желе	3
			Приготовление муссов	3
			Приготовление самбуков	3
			Приготовление различных кремов	3
			Приготовление мороженого	3
			Приготовление холодных десертов сложного приготовления (многослойное желе)	3
			Приготовление холодных десертов сложного приготовления	3

<p>организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>8. оценка качества готовой продукции</p>		(панна котта)	
		Приготовление холодных десертов сложного приготовления на основе выпеченных полуфабрикатов)	3
		Приготовление холодных десертов сложного приготовления (чизкейк)	3
		Приготовление горячих блюд и десертов: суфле, пудинг.	3
		Приготовление горячих блюд и десертов: шарлотка.	3
		Приготовление горячих блюд и десертов: штрудель.	3
		Приготовление блинчиков	3
		Приготовление фламбированных фруктов	3
		Приготовление тирамиссу	3
		Приготовление холодных напитков: свежавыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки	3
		Приготовление	3

			лимонадов, смузи, морсов	
			Приготовление холодного и горячего чая, кофе	3
			Приготовление коктейлей на основе молочных продуктов	3
			Приготовление горячего напитка: сбитень, глинтвейн	3
			Приготовление отвара	2
			Зачет	1

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной практики предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерской:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и ravioli, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16

см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К.

Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> – Режим доступа: по подписке.

6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> Режим доступа: по подписке.

7. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670> — Текст : электронный.

8. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: <https://book.ru/book/947861> — Текст : электронный.

9. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

10.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdca3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель.

При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара 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 (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>

	<p>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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: 	
<p>ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды) 	

<p>обслуживания.</p>	<p>после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
----------------------	---	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>

<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и</p>

<p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>социального и культурного контекста</p>	<p>поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<p>Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и</p>

подготовленности.		секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

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»	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПП.04. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа ПП.04. Производственная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>

1.3. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является ОРГАНИЗАЦИИ И ПРЕДПРИЯТИЯ Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме зачетом.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенций:

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

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

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по производственной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
ПП.04. Производственной практики	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		4
	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков		4
	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,		4

	<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
	<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		4
	<p>Приготовление, оформление холодных десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		4
	<p>Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		4
	<p>Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		4
	<p>Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода</p>		4

	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		4
	Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		4
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.		4
	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		4
	Охлаждение и замораживание готовых холодных		4

	<p>десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>		
	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		4
	<p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>		4
	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		4
	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>		4

	чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практической подготовке студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практической подготовки (производственная практика);
- график учебного процесса.

4.2. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>– Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер") : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868>— Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>– Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835>– Режим доступа: по подписке.

6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612>— Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>— Текст : электронный.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

4.2.3. Нормативные документы:

1. 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.
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является аттестационный лист, заполненный дневник производственной практики и отчет.

Аттестационный лист свидетельствует о сформированности профессиональных компетенций, уровне теоретической подготовки; выставляется итоговая оценка за прохождение практической подготовки (производственной практики), указываются особые замечания и предложения руководителя практики.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник, который отражает наименование работ и оценку за каждую работу, проверяется руководителями практической подготовки от колледжа и профильной организации в ходе текущего контроля.

В отчете отражено место прохождения производственной практики и итоговая оценка. Студенты выполняют отчет по производственной практике согласно Методическим рекомендациям (составляют руководители практики).

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.
4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,</p>

	<p>рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Дискуссия	Раздел 2	ЛР 3,4, 7
Акция «Субботник»	Викторина	Раздел 1	ЛР 11, 13, 14 ЛР 19,20

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы ПМ	Знание	Знание	Знание	Знание	Знание	Знание	Знание	Знание	Умение	Умение	Умение	Умение	Умение	Умение	Умение
	n1	n+2	n+3	n+4	n+5	n 6	n 7	n 8	n 1	n 2	n3	n4	N5	N6	N 7
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации осетинских пирогов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объём образовательной нагрузки –344 ч.
Из них на освоение МДК –158 ч,
Консультации 4 ч,
В том числе, самостоятельная работа 6 ч,
на практики, в том числе, учебную 72 ч,
и производственную – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1 ОК 01-11	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	36	14	-	-	-	-
ПК 5.2-5.5 ОК 01-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	56	26	-	72	-	6
ПК 5.6 ОК 01-11	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации осетинских пирогов	48	48	20	-	-	-	-

	Учебная практика	72						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108						
	Всего:	344		60	-	72	108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Функциональные продукты питания	Содержание Функциональные продукты питания	
	Лекционные занятия	14
	1. Роль мучных изделий в питании.	2
	2. Функциональные продукты питания. Обогащающие добавки. Пути повышения пищевой ценности мучных изделий. Пути снижения энергетической ценности мучных изделий. Влияние растительных добавок на структурно-механические свойства теста.	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Практическое занятие 1. Классификация функциональных добавок	6
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Лекционные занятия	8
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2

	3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 2. Тепловая обработка кондитерских изделий	1
	Практическое занятие 3. Изготовление полуфабрикатов для для мучных изделий	2
	Практическое занятие 4. Оформление технологической документации хлебопекарного и кондитерского производства	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по оценке качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		56
Тема 2.1. Виды кондитерского сырья, подготовка к производству	Содержание Виды кондитерского сырья, подготовка к производству	8
	Лекционные занятия	6
	1. Ассортимент и классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2. Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	3. Требования к качеству кондитерского сырья. Современные методы подготовки сырья.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 7. Рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов	2
Тема 2.2. Технология	Содержание Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	20

приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Лекционные занятия		14
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества		2
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.		2
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		2
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды глазури в зависимости от сырья.		2
	6. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	7. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		6
	Практическое занятие 8. Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.		3
Практическое занятие 9. Составление технологической документации на отделочные полуфабрикаты.		3	
Тема	2.3.	Содержание Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	8
Приготовление,		Лекционные занятия	2

оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления праздничного хлеба. Разделка, режимы выпекания хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 10. Технологические расчеты в кондитерском производстве.	2
	Практическое занятие 11. Приготовление хлебобулочных изделий пониженной калорийности	2
	Практическое занятие 12. Оценка качества хлебобулочных изделий.	1
	Практическое занятие 13. Условия хранения хлебобулочных изделий.	1
Тема 2.4. Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий	Содержание Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий	20
	Лекционные занятия	8
	1. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1
	2. Характеристика выпеченных полуфабрикатов.	1
	3. Классификация бездрожжевого теста.	1
	4. Способы разрыхления теста.	1
	5. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	2
	6. Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 14. Приготовление пряничных изделий.	1
	Практическое занятие 15. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	1
	Практическое занятие 16. Сборка и отделка праздничных тортов	1
	Практическое занятие 17. Правила монтажа праздничных тортов	1
	Практическое занятие 18. Приготовление пирожных.	2
	Практическое занятие 19. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий.	2
Практическое занятие 20. Оценка качества мучных кондитерских изделий.	2	
Практическое занятие 21. Условия хранения мучных кондитерских изделий.	2	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации осетинских пирогов		48
МДК. 05.03. Технология приготовления осетинских пирогов		
Тема 3.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих	Содержание Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих осетинские пироги	48
	Лекционные занятия	28
	1. Характеристика мини-пекарней.	2
	2. Организация рабочего места пекаря осетинских пирогов.	2

осетинские пироги	3. Техническое оснащение мини-пекарней.	2
	4. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса выпечки осетинских пирогов.	2
	5. Упаковка, транспортировка осетинских пирогов.	2
	6. Подготовка к реализации осетинских пирогов.	2
	7. Классификация сырья по его назначению.	2
	8. Виды сырья, его характеристика и правила хранения.	2
	9. Мясные, овощные фарши для осетинских пирогов.	2
	10. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для фаршей и начинок.	2
	11. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста безопарного.	2
	12. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста опарного.	2
	13. Технология приготовления пирогов осетинских из бездрожжевого теста.	2
	14. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста с отсдобкой.	2
Тема 3.2. Процессы приготовления осетинских пирогов	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическое занятие 22 Приготовление пирогов со свежим сыром	2
	Практическое занятие 23 Приготовление пирогов с тыквой и курдючным салом	2
	Практическое занятие 24 Приготовление пирога с мясом из дрожжевого теста	2
	Практическое занятие 25 Приготовление пирога с фасолью. Приготовление пирога с мясом из пресного теста	2
	Практическое занятие 26 Приготовление пирога с вишней	2
	Практическое занятие 27 Приготовление пирога с фруктовым джемом	2
	Практическое занятие 28 Приготовление пирога открытого с яблоком	2

	Практическое занятие 29 Приготовление пирога заварным кремом	2
	Практическое занятие 30 Приготовление пирога закрытого «Када»	2
	Практическое занятие 31 Приготовление пирогов треугольной формы	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2		
Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности хлебобулочных изделий» Решение задач по расчету сырья		6
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.		72

<p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до</p>	<p>108</p>

готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Консультации	4
Экзамен	12
Всего	344

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие с помещения: Учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело» - оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и ravioli, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм,

$D_{\max}=115\text{мм}/D_{\min}=20\text{мм}$, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для СПО— Ростов —на —Дону: Феникс, 2022. — 314с.
2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2022. — 194с
3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с.
4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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"> - 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 зачете/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. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</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, 	

<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <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, заказу;</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>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных 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 зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	

<p>профессиональной деятельности</p>	<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; 	<p>защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</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 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<ul style="list-style-type: none"> - развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, 	

физической подготовленности.	пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	в – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	на и – 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	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

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.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Правильно подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	Правильно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима,

с учетом требований к безопасности готовой продукции.	с учетом требований к безопасности готовой продукции.	товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	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;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	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;	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	–

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации	Организация контроля и оценивания
---------------------------------------	--

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен
МДК. 05.03. Технология приготовления осетинских пирогов	Дифференцированный зачет
УП.05.01	зачет
ПП.05.01	зачет
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Квалификационный экзамен

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебных кабинете и лаборатории «Поварское дело».

Оборудования лаборатории и рабочих мест 4.

Техническое оснащение мастерской №118 «Поварское дело»: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираия (диаметр от 20-25 см), сито для протираия (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм),

шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жиρούловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площади:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект оценочных средств

2.1. Комплект материалов для оценки освоения умений и усвоения знаний на дифференцированном зачете, квалификационном экзамене

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта)

по МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

по МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

По МДК 05.03 Технология приготовления осетинских пирогов

2.1. Задания для экзаменуемых для дифференцированного зачета по профессиональным модулям

ЗАДАНИЕ № УЗ 1: ответить на вопросы письменно		
Проверяемые умения и знания	Показатели оценки	Критерии оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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 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; 	<p>Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения практического задания по МДК.05.01 и МДК.05.02</p> <p>Критерии оценивания: «5» - от 26 до 24; «4» - от 23 до 21; «3» - от 20 до 18; «2» - от 17 и ниже.</p>

		– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе</p>	к	<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 для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; 	

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<ul style="list-style-type: none"> – 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
---	---	--

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 90 мин., для письменного ответа
2. Вопросы разбиты на 4 варианта заданий. Необходимо ответить на все задания.

Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

- а) сильной
- б) слабой
- в) средней

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:

- а) опарного
- б) безопарного
- в) лабораторного

3. Что такое сдоба:

- а) жир, мука, сахар, соль
- б) жир и сахар
- в) сахар и соль

4. Что такое опара:

- а) жидкое тесто
- б) тесто со слабой клейковиной
- в) приправа

5. С чем растирают дрожжи:

- а) с водой
- б) с сахаром
- в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

- а) рассыпаться
- б) затянутым
- в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

- а) 220 – 240
- б) 240 – 250
- в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

- а) масло с мукой
- б) масло с сахаром
- в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

- а) сладкой водой
- б) маслом
- в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

12. Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

- а) с сильной
- б) со слабой
- в) со средней

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

18. Температура выпечки слоеного теста:

- а) 180 б) 200 в) 250

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

- а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

- а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

- а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
а) густым б) жидким в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
а) 90 б) 50 в) 60
24. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой
б) только железной
в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:
а) муки и соли
б) маргарина
в) паров воды
26. Составить технологическую карту с расчетом сырья на 183 кг (бисквит основной).

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:
а) 50 – 60
б) 30 – 40
в) 20 – 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:
а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:
а) дольше
б) короче
в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:
а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
а) ванилин
б) аммиак
в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении:
а) 30
б) 20
в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
а) мукою
б) сахарной пудрой
в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:
а) со слабой

- б) с сильной
- в) со средней
- 11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
 - а) мало яиц
 - б) слабая клейковина муки
 - в) много яиц
- 12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
 - а) белок б) сода
 - в) аммоний
- 13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
 - а) с подогревом и холодный
 - б) горячий и холодный
 - в) с подогревом и горячий
- 14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
 - а) 180 – 210
 - б) 200 – 220
 - в) 250 – 280
- 15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
 - а) 30 мин
 - б) 2 часа
 - в) 8 часов
- 16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
 - а) высокое
 - б) низкое
 - в) среднее
- 17. Готовое изделие должно быть:
 - а) светло-коричневого цвета
 - б) темно-коричневого
 - в) желтого
- 18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
 - а) оно не было толстым
 - б) оно не вздувалось
 - в) оно было с дырками
- 19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
 - а) исчезла влага
 - б) масло было пластичней
 - в) лучше размягчилось
- 20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
 - а) 277 б) 265 в) 256
- 21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
 - а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
- 22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
 - а) обильно жиром
 - б) посыпают мукой
 - в) водой
- 23. Заварное тесто должно быть:
 - а) густым
 - б) вязким
 - в) жидким
- 24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
 - а) будет расплываться
 - б) будет трескаться

в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

а) яйца

б) соду

в) масло

26. Составить технологическую карту с расчетом сырья на 157 кг (песочное тесто полуфабрикат).

2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности на экзамене квалификационном Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме, сбор и защита портфолио.

Практическое задание

ЗАДАНИЕ № 1 количество вариантов <u>25</u> Типовое задание: комплексная работа		
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<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, 	<p>Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>Критерии оценивания: «5» - от 90 до 100%; «4» - от 70 до 89%; «3» - от 50 до 69%; «2» - от 49% и ниже.</p>

	<p>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. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с</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 для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ 	

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>нормативам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>Условия выполнения задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете № 13. 2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории № 15. 3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин. 4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа. 5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания. <p>2.3 Задания для экзамена квалификационного</p> <p>Задания к экзамену сформированы 2 способами:</p>		

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Маффины с шоколадом

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с муссовой начинкой из малины с мармеладом

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Практическое задание:

Приготовить - Бискотти

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные завитки с бананом

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Суфле клубничное

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни мраморные

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Практическое задание:

Приготовить - Пирожное макарони

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Практическое задание:

Приготовить - Печенье «Опера»

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадное печенье с пряностями

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на шоколадной песочной основе

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с апельсиновым желе

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Практическое задание:

Приготовить - Мини-рулеты с маскарпоне

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни с белым шоколадом

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Шоколадные трюфели

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

3. Значение кондитерских изделий в питании.

Практическое задание:

Приготовить - Маффины с черной смородиной

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.

2. Требования к качеству воздушных пирожных.

3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Мини-рулеты с клубникой

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.

2. Требования к качеству бисквитных тортов.

3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с банановым компоте

2.3 Подготовка и защита портфолио документов

ЗАДАНИЕ № 2, Соберите, оформите и представьте портфолио

Проверяемые результаты обучения: ОК 2

Основные требования

Портфолио смешанного типа представляется в электронном виде

Перечень документов, входящих в портфолио:

1. Фотографии приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. , в соответствии с перечнем работ РП ПМ.

3. Видеоматериал технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

4. Грамоты, дипломы олимпиад, конкурсов профессионального мастерства.

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Титульный лист

2. Содержание

3. Раздел 1. Сведения об авторе

4. Раздел 2. Освоение ОК и ПК по профессиональному модулю

5. Раздел 3. Внеаудиторная деятельность учащегося (студента)

Оценка презентации и защиты портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки
ОК. 2	- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	

Пакет экзаменатора

Пакет экзаменатора			
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки	Критерии оценки	Условия выполнения заданий
<p>Задание: ответить на вопросы и выполнить задания по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Время выполнения задания 90 мин.</p> <p>Задание на квалификационный экзамен</p> <p>Количество вариантов заданий: 25</p> <p>Время выполнения теоретической и практической части 6 часов</p>			
<p>ПК 5.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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, 	<p>Критерии оценивания:</p> <p>«5» - от 90 до 100%;</p> <p>«4» - от 70 до 89%;</p> <p>«3» - от 50 до 69%;</p> <p>«2» - от 49% и ниже.</p>	<p><u>Требования охраны труда:</u></p> <p>инструктаж по технике безопасности при использовании теплового оборудования и инвентаря, наличие спецодежды (куртка, брюки или халат, колпак, фартук, прихватки, обувь с задниками, полотенце).</p> <p><u>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:</u> доска текстильная, доска интерактивная оптическая доска 88 дюйм, доска меловая, парта новая, стул черный кож\зам, подставка под проектор, набор для черчения; проектор BENQ, монитор Samsung, системный блок LG, принтер HP LazerJet 1020, колонки Genius.</p> <p><u>Оборудование, инвентарь лаборатории и рабочих мест</u></p>

	<p>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);</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>лаборатории: Шкаф металлический 2-х дверный, Стол производственный с бортом СРП-10,6/0,95, Шкаф кухонный нержавеющий с распашными дверями, 3 полки 800*600*1800, Ванна моечная ВМН Ш 1П, База нейтральная ПП-60\60, Блендер Fimal BL, Блинница Масленица БА-1/2,5, Весы электронные порционные МТ 15 ВДА «Базар», Водоумягчитель РВА 12, Гриль Саламандер ТТ-WE 200А, Машина посудомоечная Indesit, Мясорубка Fama TS 12 FTS 127U, Пароконвектомат ПКА 10, Печь конвекционная КЭП-4, Плита электрическая ПЭ-724ШК, Поверхность жарочная ECOLUN EN 821, Процессор кухонный R211XL, Рыбочистка УКМ-09, Слайсер ЛР-250, Соковыжималка для цитрусовых АGR, Соковыжималка универсальная Gastrorag HA 007, Фритюрница Панда EBPO, Холодильный шкаф CV 110, Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8Э, Яйцеварка СО 60, Помпа для работы с карамелью, Термометр инфракрасный универсальный (2 шт),</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий</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 		

<p>и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных,</p>	<p>инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <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, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего 		<p>Термометр карамельный с щупом -50С шкала 0,1С (4шт), Аэрограф объем 7см³, Блендер погружной Gastrorag SB-260, Вакуумный упаковщик Lavezzini mini mini P1301443, Горелка профессиональная Cannello PRO P1301295, Карамелизатор d 115мм, Компрессор для аэрографа 2,5 бар, Котломоечная машина МПК-65-65 P1301462, Куттер Airhot VC-6 P1301522, Лампа для карамели P 1301301, Печь для пиццы Hurakan HKN-MD 11 P 1301473, Принтер пищевой Торт-3 P 1300751, Пресс для пиццы Grill master Ф2ПЦЭ P1301524, Термометр для карамели, Экран защитный к лампе для карамели, Ванна моечная ВМН Ш 1П, Металлический шкаф универсальный ШМУ 22-600, Подставка под пароконвектомат ПК-10, Подставка под пароконвектомат ППК 900*800*700, Стол производственный СПРб 1000*600*860 «Base», Гастроемкость 0,8 мм 1\1x4 530*325*100, Гастроемкость 0,8 мм 1\1x1</p>
--	--	--	---

<p>мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>530*325*20, Гастроемкость 0,8 мм 1\14x2,5 530*325*65. Инвентарь, посуда. <u>Литература</u> для экзаменуемых (справочная, методическая и др.): методическое пособие. <u>Дополнительная литература</u> для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.): рабочая программа по ПМ, методические рекомендации по выполнению ЛПЗ, сборник рецептур, учебники по кулинарии.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>		
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</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 		

профессиональной деятельности.	соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии		
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности		
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	понимание значимости своей профессии		
ОК.07	– точность соблюдения правил экологической		

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>		
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>		
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</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>		

<p>ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- 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>Эталоны ответов по</p>			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки	Критерии оценки	Условия выполнения заданий
<p>Задание: ответить на вопросы и решить задачу по <u>по МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u> <u>по МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</u> Время выполнения задания 90 мин. Задание на контрольную работу Количество вариантов заданий:</p>			
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования</p>	<p>Критерии оценивания: «5» - от 26 до 24; «4» - от 23 до 21; «3» - от 20 до 18;</p>	<p><u>Требования охраны труда:</u> инструктаж по технике безопасности при использовании теплового оборудования и инвентаря, наличие спецодежды (куртка, брюки или халат, колпак, фартук, прихватки, обувь с</p>

<p>разнообразного ассортимента соответствия инструкциями регламентами</p>	<p>в с и</p> <p>готовой продукции);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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>«2» - от 17 и ниже.</p>	<p>задниками, полотенце).</p> <p><u>Оборудование</u> _____ <u>учебного кабинета</u> и рабочих мест кабинета: доска текстильная, доска интерактивная оптическая доска 88 дюйм, доска меловая, парта новая, стул черный кож\зам, подставка под проектор, набор для черчения; проектор BENQ, монитор Samsung, системный блок LG, принтер HP LazerJet 1020, колонки Genius.</p> <p><u>Литература</u> _____ <u>для экзаменуемых</u> (справочная, методическая и др.): методическое пособие.</p> <p><u>Дополнительная литература для экзаменатора</u> (учебная, нормативная и т.п.): рабочая программа по ПМ, методические рекомендации по выполнению ЛПЗ, сборник рецептов, учебники по кулинарии.</p>
---	---	----------------------------	---

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</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 для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 		
---	--	--	--

<p>потребителей ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • 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 – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 		
<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; 		

	<ul style="list-style-type: none"> – 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>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 		
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</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 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.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>		
<p>ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>		
<p>ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</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>		
<p>ОК11. Использовать знания по</p>	<p>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в</p>		

финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования		

Эталоны ответов по ПМ.05 приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

№ вопроса		ответ	№ вопроса		ответ
1 вариант			2 вариант		
1		б	1		б
2		в	2		б
3		б	3		а
4		а	4		а
5		б	5		в
6		а	6		в
7		б	7		б
8		б	8		б
9		в	9		б
10		б	10		а
11		а	11		б
12		б	12		а
13		б	13		а
14		в	14		б
15		а	15		в
16		б	16		а
17		в	17		а
18		в	18		б
19		а	19		а
20		в	20		в
21		б	21		б

22	б	22	0
23	В	23	б
24	а	24	б
25	В	25	а

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 6 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности хлебобулочных изделий» Решение задач по расчету сырья	6
Итого			6

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1

1. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию
3. Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Снижение оценки качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Теоретические основы:

Для более полного удовлетворения спроса потребителей, приготовления более разнообразных и экзотических блюд высококвалифицированные повара могут разрабатывать новые рецептуры блюд. Они должны быть рассмотрены кулинарным советом и утверждены вышестоящей организацией.

Методика предназначена для разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) непосредственно предприятиями общественного питания различных типов и классов независимо от форм собственности и принадлежности.

К новым блюдам (изделиям) относятся блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья в течение установленного срока.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия.

Фирменные блюда (изделия) разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья. При отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, фирменное блюдо не приготавливают.

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецепты, рецептуры национальных и зарубежных кухонь, собственный опыт работы специалистов предприятия.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, РСТ, ОСТ и ТУ).

Нормы вложения нового вида сырья в блюда (на которые не утвержденных норм отходов и потерь при их обработке) устанавливаются непосредственно на предприятии путем контрольных проработок каждой поступившей партии сырья с участием представителей вышестоящей организации. Контрольные проработки оформляются специальными актами.

Вначале составляют проект рецептуры на блюдо (изделие), где указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов) в технологической последовательности, начиная с основного;
- нормы закладки сырья (продуктов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто;
- массу полуфабрикатов (при необходимости), получаемых в процессе приготовления блюда (изделия);
- выход полуфабриката и готового блюда (изделия).

В проекте рецептуры на новое или фирменное кондитерское изделие указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов);
 - массовую долю сухих веществ;
 - расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах.
- При составлении проекта рецептур блюд (изделий) учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей, новых видов кремов и т.д.

При расчете проекта рецептур блюд (изделий) учитывают производственные потери по

аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий).

После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда (изделия).

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептов и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготавливаются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (представлена в таблице 2).

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30,40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептов и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов, порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Таблица 2 – Формат технологической карты

Предприятие _____ Утверждаю _____

Адрес _____ Директор _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (кулинарного изделия) _____

Сборник рецептов: год издания _____ Колонка вложения: _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса полуфаб- риката (готового продукта) г	Вес нетто на ----- порций г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
						Требования к качеству:
	Выход					Требования к отпуску:

Составитель:

Задание: составить технологические карты для следующих изделий:

Хлебобулочные изделия:

- Булочка Веснушка
- Расстегай с рыбой
- Кулич пасхальный
- Калач Московский
- Пирог с капустой и мясом
- Пирог «Рождественская звезда»
- Сдоба обыкновенная.

Торты и пирожные:

- на основе бисквитного полуфабриката
- на основе заварного полуфабриката
- на основе песочного полуфабриката
- на основе крошкового полуфабриката
- на основе воздушного полуфабриката

Расчёт пищевой и энергетической ценности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Методика расчета пищевой и энергетической ценности десертов.

Пищевая и энергетическая ценность рассчитывается двумя методами: лабораторным и теоретическим.

1. Лабораторный метод — наиболее точный, но дорогостоящий метод, выполняется лабораториями СЭС.

2. Теоретический метод имеет погрешность расчетных данных, но более дешевый и быстрый способ (20—30 мин в зависимости от количества ингредиентов в блюде).

Для его осуществления необходим компетентный специалист-технолог или диетолог.

Также его может производить работник, ознакомившийся с нижеприведенной методикой расчета:

1. Используйте таблицы „Химического состава российских продуктов" (автор И. М. Скурихин (рекомендуется в жестком переплете)).

2. Перепишите информацию для продуктов импортных и отсутствующих в данных таблицах о пищевой и энергетической ценности продукта с этикетки и создайте свою таблицу-реестр „Химический состав импортных и других продуктов" по такому принципу:

№ п/п продукта	Название продукта	Пищевая ценность на 100 грамм продукта			Энергетическая ценность на 100 г продукта в ккалориях
		Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	

3. Создайте технико-технологическую карту на рассчитываемое блюдо.

4. Формула для расчета пищевой и энергетической ценности блюда:

$$\text{Ккал} = \text{Белки} \times 4 + \text{Жиры} \times 9 + \text{Углеводы} \times 4$$

При расчете белки, жиры и углеводы подставляются в формулу в граммах. Расчет производится на 100 грамм блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нечто или вес готового продукта).

5. Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

„Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий“.

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных таблицах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

В столбце 2: Написать входящие ингредиенты согласно технологической карте рассчитываемого блюда.

В столбце 3: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В столбце 4, 5, 6: Написать данные в граммах для белков, жиров и углеводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

В столбце 7: Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блюда: графа 7 = (графа 4 x 4) + (графа 5 x 9) + (графа 6 x 4).

В графе 8: Суммировать весь столбец 7.

В графе 9: Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

В графе 10: От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4, 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие):

белки - 6 %,

жиры – 12 %,

углеводы – 9 %,

энергетическая ценность – 10 %

Пищевая и энергетическая ценность блюда						
Название блюда:						
№ п/п ингреди столбец	Наименовани е столбец 2	Вес нетто в 1 столбе	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность столбец 7
			Белки в столбец 4	Жиры в столбец 5	Углеводы в столбец 6	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
<i>графа 9</i>	Итого без учета потерь при тепловой обработке					<i>графа 8</i>
<i>графа</i>						

Теоретический расчет химического состава блюд.

В каждом пищевом продукте, входящем в состав блюда по рецептуре, высчитывают содержание белков, жиров и углеводов. Данные суммируют. Энергетическую ценность пищи (калорийность) определяют, умножая количество белков, жиров и углеводов блюда или всего рациона на соответствующий коэффициент энергетической ценности, равный для белков 4,0 ккал/г 1, жиров — 9,0 ккал/г, углеводов — 4,0 ккал/г. Калорийность теоретическая (К_т) блюда или рациона равна сумме этих произведений:

$$K_T = B \times 4,0 + Ж \times 9,0 + У \times 4,0$$

Пример теоретического расчета химического состава блюда
Каша гречневая рассыпчатая

Раскладка	Масса (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Гречневая крупа (ядрица)	40	5,04	-	27,2
Масло сливочное любительское	5	0,05	3,9	0,03
Всего:	45	5,09	3,9	27,23

В таблице (по книге А. А. Покровского) находим, что в 100 г гречневой крупы содержится 12,6 г белков. А сколько их в 40 г? Составляем уравнение:

$$100 -- 12,6$$

$$40 --- x$$

$$12,6 \times 40$$

$$x = \frac{\quad}{100} = 5,04 \text{ г белка}$$

$$100$$

Аналогично вычисляем количество углеводов. В 100 г — 68 г углеводов, в 40 г — 27,2 г. Так же определяем содержание жира в 5 г масла.

$$K_t = 5,04 \times 4 + 3,9 \times 9 + 27,23 \times 4 = 164,18.$$

Следовательно, калорийность данного блюда (гречневой каши) по расчету $K_t = 164$ ккал. В новой международной системе единиц СИ энергетическую ценность выражают в кДж (килоджоулях) 1 ккал = 4,184 кДж.

Задания для самостоятельного решения: Рассчитать пищевую и энергетическую ценность десертов:

- кофейный террин
- ягодный террин, парфе из белого шоколада
- щербет
- лимонный щербет
- гранита из апельсинов
- пудинг шоколадно-фруктовый паровой
- морковный кекс с глазурью
- снежки из шоколада
- десерта с грушей «с обжигом»..
- гурьевской каши
- снежков в горячее сливочном соусе
- шоколадно-фруктовое фондю
- десертов фламбе.

Форма отчета по заданию: письменно в тетради.

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП 05.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа УП.05. 01 Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт в:	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
----------------------------	--

	<p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных</p>

	кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
--	---

1.2. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 72 часов.

Распределение видов работ по часам приведено в п. 3.1.

Базой практики являются организации и предприятия Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
--------	---

Личностные результаты:

Личностный результат	Наименование результата
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
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов,	ЛР 3,4, 7 ЛР 11, 13, 14 ЛР 19,20

		соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
--	--	---	--

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП.05. Учебная практика</p>	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>	<p>МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p>	<p>6</p>
	<p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации</p>	<p>2. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки</p>	<p>6</p>
	<p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p>	<p>МДК. 05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации</p>	<p>3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста.</p>	<p>6</p>
	<p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>		<p>4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</p>	<p>6</p>

<p>сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом</p>	осетинских пирогов	5. Приготовление и оформление пирогов Приготовление и оформление пиццы Приготовление и оформление кулебяки	6
	6. Приготовление кексов, куличей, ромовой баба	6	
	7. Приготовление изделий жаренных в жире	6	
	8. Приготовление блинов, оладий	6	
	9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6	
	10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6	
	11. Приготовление изделий из вафельного теста	6	
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6	
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских 6 8 изделий из песочного теста.	6	

<p>использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для</p>	14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
	15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
	16. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.	6
	17. Приготовление изделий из миндального теста.	6
	18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6
	19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
	20. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6
	21. Темперирование шоколада. Приготовление украшений из шоколада.	6
	22. Приготовление осетинских пирогов треугольных. Приготовление осетинского пирога «Када»	6

	<p>транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		23. Приготовление осетинских пирогов с сыром, картофелем, фасолью. Приготовление осетинского пирога «Фаеткуджын»	6
			24. Зачет	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной практики предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремёр-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираия (диаметр от 20-25 см), сито для протираия (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей

(материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH) ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1. Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.
13. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4.2.3. Нормативные документы:

1. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

4.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.eda-server.ru;>
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель. При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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 	<p>Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ</p>

	<p>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);</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; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</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, 	<p>Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>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: • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества</p>	
---	---	--

	<p>готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</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>	
--	--	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>	<p>отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>

<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование</p>	<p>Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования</p>

	информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

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.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024

Рабочая программа ПП.05 производственной практики по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей», видов и форм обслуживания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ООП по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт в:	<ul style="list-style-type: none">разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;контроле хранения и расхода продуктов.
----------------------------	---

<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.2. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 108 часов.

Распределение видов работ по часам приведено в п. 3.1.

Базой практики являются организации и предприятия Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности	Вид работы	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Тема 1 Организация процессов приготовления и подготовк к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>20</p>
	<p>Тема 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации осетинских пирогов</p>	<p>28</p>

	<p>ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		
	<p>Тема 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>		20
	<p>Тема 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с</p>		20

	<p>раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	<p>Тема 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Дифференцированный зачет</p>		20

1. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практической подготовке студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практической подготовки (производственная практика);
- график учебного процесса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1 Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> (дата обращения: 01.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778> (дата обращения: 01.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> (дата обращения: 01.06.2023). — Текст : электронный.
4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> (дата обращения: 01.06.2023). — Текст : электронный.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> (дата обращения: 01.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> (дата обращения: 01.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
7. Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: <https://book.ru/book/949314> (дата обращения: 01.06.2023). — Текст : электронный.
8. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-

практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: <https://book.ru/book/947861> (дата обращения: 01.06.2023). — Текст : электронный.

9. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

4.2.3 Нормативные документы:

1. 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.

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

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.2.2 Дополнительные источники:

10. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является аттестационный лист, заполненный дневник производственной практики и отчет.

Аттестационный лист свидетельствует о сформированности профессиональных компетенций, уровне теоретической подготовки; выставляется итоговая оценка за прохождение практической подготовки (производственной практики), указываются особые замечания и предложения руководителя практики.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник, который отражает наименование работ и оценку за каждую работу, проверяется руководителями практической подготовки от колледжа и профильной организации в ходе текущего контроля.

В отчете отражено место прохождения производственной практики и итоговая оценка. Студенты выполняют отчет по производственной практике согласно Методическим рекомендациям (составляют руководители практики).

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧЕНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация контроль текущей деятельности подчинённого персонала

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Перечень общих компетенций

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

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в	<p>разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот.</p>
знания	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p>

	<p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>
--	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
--	---------------------------------------	---	---

Финансовая грамотность	Олимпиада в рамках изучения дисциплины	Раздел 1, тема 1.2	ЛР 7, 8, 11
Акция «Субботник»	Викторина	Раздел 1	ЛР 13, 14, 19,20

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы	31-3	34-5	36-8	39	310	311	312	313	314	315	316	317	У1-2	У3-4	У5-6	У7-8	У9-10	У11-12	У13-14	У15-16
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	+	+	+	+		+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
Раздел 2. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 114 часов

Из них:

на освоение МДК – 72 часа, в том числе самостоятельная работа 4 часов

на практики:

производственную – 36 часа

промежуточная аттестация – 6 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Практики	
			Обучение по МДК			Учебная	Производственная		
			Всего	В том числе					
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹							
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	18	18	8		-		2	
ПК 6.4 ПК 6.5	Раздел 2. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	50	50	20		-		2	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36						36	
	Экзамен по модулю	6							
	Всего:	114	68	28	-	X	36	4	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала		68
Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	Содержание Особенности организации работы коллектива исполнителей	8
	Лекционные занятия	4
	1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Классификация предприятий питания.	2
	2. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. Организация работы и техническое оснащение производства.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях 2. Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений	2 2
Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением	Содержание Функции и методы управления структурным подразделением	10
	Лекционные занятия	6
	1. Основные функции управления структурным подразделением. Организационная структура управления производственного подразделения. Система методов управления структурным подразделением	2

	2. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия. Управление конфликтами и стрессами.	2
	3. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением	2
	Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		2
1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Раздел модуля 2. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями		
Тема 2.1. Планирование основных показателей производства	Содержание Планирование основных показателей производства	6
	Лекционные занятия	4
	1. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения	2
	2. Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Планирование себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж	2
Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями	Содержание Планирование выполнения работ исполнителями	6
	Лекционные занятия	4
	1. Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в индустрии питания.	2
	2. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом и по отдельным статьям	2
Тема 2.3. Методы контроля результатов	Содержание Методы контроля результатов выполнения работ	8
	Лекционные занятия	4

выполнения работ	1. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.	2
	2. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале).	4
Тема 2.4. Способы оценивания качества выполняемых работ	Содержание Способы оценивания качества выполняемых работ	8
	Лекционные занятия	4
	1. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.	2
	2. Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества	4
Тема 2.5. Основы организации труда	Содержание Основы организации труда	8
	Лекционные занятия	4
	1. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.	2
	2. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда	4
Тема 2.6. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	Содержание Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	8
	Лекционные занятия	4
	1. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2
	2. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда	2

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.	4
Тема 2.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	Содержание Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	2
	Лекционные занятия	2
	1. Трудовой кодекс РФ, Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85	2
Тема 2.8. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание Формы документов и порядок их заполнения	4
	Лекционные занятия	4
	1. Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков, на приобретение сырья, у физических лиц, на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2
	2. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		2
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02 Виды работ: Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.		36

<p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию и фирменные блюда. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>		
<p>Всего:</p>		<p>114</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации профессионального модуля учебный кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: Стул учительский (1 шт.) Столы ученические (15 шт.) Стулья ученические (30 шт.) Доска магнитная (1 шт.) Компьютер (1 шт.) Телевизор (1шт.) Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.) Мультивидеопроектор (1 шт.).

Реализация профессионального модуля предполагает производственную практику.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Мальгина С. Ю., Плешкова Ю. Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, Уровень образования: Специальности среднего профессионального образования, 1-е изд. ISBN издания: 978-5-7695-6444-4.: 2022. – 320 с.

2. Грибов, В.Д. Менеджмент: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2023. — 275 с. — ISBN 978-5-406-02602-1.

3. Растова, Ю.И. Экономика организации: учебное пособие / Растова Ю.И., Масино Н.Н., Фирсова С.А., Шматко А.Д. — Москва: КноРус, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-406-03063-9. —

3.2.2 Дополнительные источники:

4. Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учебник / Казначевская Г.Б. — Москва: КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-03004-2.

5. Наумов, В.П. Экономика организации: учебное пособие / Наумов В.П. — Москва: Русайнс, 2023. — 101 с. — ISBN 978-5-4365-8300-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме диф. зачёта по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования. - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	- Точность оценки	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	- Соответствие требованиям инструкций, регламентов	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка в процессе

применительно к различным контекстам		выполнения:
ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	<ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной	

	службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК.09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к	Участие в мероприятиях календарного плана	Педагогическое

представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	воспитательной работы	наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО
ПЕРСОНАЛА**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала, разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.</p>	<p>Разработка различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществление текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучение, инструктирование поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>– соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;</p> <p>– правильность последовательности расположения блюд в меню;</p> <p>– соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;</p> <p>– точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу</p> <p>– точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>– правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>– правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>– правильность составления должностной</p>

		<p>инструкции повара;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; – адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций; – адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; – правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; – точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; – адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; – адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; – соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; – точность выбора методов обучения, инструктирования; – актуальность составленной программы обучения персонала; – оценивать результаты обучения – 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
--	--	---

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации, другие формы контроля (в соответствии с учебным планом)	Организация контроля и оценивания
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала. Дифференцированный зачет	Тестовые вопросы
ПП.06.01 Производственная практика Зачет	Проверка отчета
ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала Экзамен	Экзаменационные вопросы

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в кабинете социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: Стул учительский (1 шт.) Столы ученические (15 шт.) Стулья ученические (30 шт.) Доска магнитная (1 шт.) Компьютер (1 шт.) Телевизор (1шт.) Шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4 шт.) Мультивидеопроектор (1 шт.).

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Дифференцированный зачет тестовые задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Вариант 1

- 1.К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
 - А) для приема и хранения продуктов;
 - Б) административно-бытовые;
 - В) производственные;
 - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
- 2.К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - А) холодный цех;
 - Б) овощной цех;
 - В) мясной цех;
 - Г) рыбный цех.
- 3.К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
 - А) кондитерский цех;
 - Б) моечная кухонной посуды;
 - В) холодный цех;
 - Г) мясной цех.
- 4.Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
 - А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
 - Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
 - В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
 - Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
- 5.К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
 - А) моечная столовой посуды;
 - Б) сервизная;
 - В) хлеборезка;
 - Г) мастерские.
- 6.В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:
 - А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
 - Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
 - В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
 - Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
- 7.К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
 - А) припускание;
 - Б) сортировка;
 - В) бланширование;
 - Г) пассерование.

8.Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

9.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

10.Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

11.В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

12.Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13.Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

14.Субпродукты – это;

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15.Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

16.В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

17.При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;

В) 8 -12°C;

Г) 8 -14°C.

18.Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

19.Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

20.Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°C;

Б) 45-55°C;

В) 35-40°C;

Г) 45-50°C.

21.Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;

Б) по ассортименту реализуемой продукции;

В) по способу работы горячего цеха;

Г) по способу реализации продукции.

22.По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

А) немеханизированные;

Б) механизированные;

В) автоматизированные;

Г) неавтоматизированные.

23.Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

А) специализированные;

Б) смешанные;

В) универсальные;

Г) комбинированные.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б

Вариант 2

1.Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;

Б) на первых этажах с северной стороны здания;

В) на цокольных этажах с западной стороны здания;

Г) на первых этажах с северной стороны здания.

2. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

А) чешуеочистительных машины;

Б) требухочисток;

В) плавникорезок;

Г) головоотсекающих машин.

3.Субпродукты Е это;

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;

Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;

В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;

Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

4.Что представляет собой предприятия общественного питания?

А) это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
Б) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия

В) это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов

Г) это предприятие предназначенное для производства и реализации продуктов

5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

А) для приема и хранения продуктов;

Б) административно-бытовые;

В) производственные;

Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

6. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А) холодный цех;

Б) овощной цех;

В) мясной цех;

Г) рыбный цех.

7. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А) кондитерский цех;

Б) моечная кухонной посуды;

В) холодный цех;

Г) мясной цех.

8. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;

Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;

В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;

Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

9. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

А) моечная столовой посуды;

Б) сервизная;

В) хлеборезка;

Г) мастерские.

10. Технологический процесс приготовления пищи - это:

А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения

11. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

12. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

А) припускание;

Б) порционирование;

В) оформление;

Г) отпуск потребителю.

13. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

А) заготовочными;

Б) доготовочными;

- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

14.Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

15.В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

16.Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

17.В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

18.При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14²С;
- Б) 10-12²С;
- В) 8 -12²С;
- Г) 8 -14²С.

19.Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество

и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20.Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	Б	А	Б	В	А	Г	Б	А	А	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	А	Б

3 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:

- а) численности работников на производстве и их квалификации;
- б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;
- в) типа предприятия, количества посадочных мест в зале, продолжительности работы зала;
- г) качества сырья, поступающего на предприятие.

2. К прочей продукции собственного производства относят:

- а) готовые блюда;
 - б) алкогольные и безалкогольные напитки;
 - в) полуфабрикаты;
 - г) хлеб и хлебобулочные изделия.
3. К условно-постоянным издержкам относят:
- а) зарплату рабочих;
 - б) затраты на электроэнергию;
 - в) транспортные расходы;
 - г) затраты на охрану труда.
4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:
- а) натуральным;
 - б) стоимостным;
 - в) условно-натуральным;
 - г) условно-стоимостным.
5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:
- а) простой повременной оплаты труда;
 - б) сдельной оплаты труда;
 - в) повременно-премиальной оплаты труда;
 - г) сдельно-премиальной оплаты труда.
6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания:
- а) 1 категории;
 - б) 2 категории;
 - в) 3 категории;
 - г) высшей категории.
7. Наценка является составной частью:
- а) розничной цены;
 - б) закупочной цены;
 - в) оптовой цены;
 - г) продажной цены.
8. Сумма всех торговых надбавок и наценок - это:
- а) прибыль предприятия;
 - б) валовой доход предприятия;
 - в) издержки производства и обращения;
 - г) рентабельность предприятия.
9. Выработка продукции это:
- а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
 - б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
 - в) количество произведённой и реализованной продукции;
 - г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.
10. К основным фондам относятся:
- а) тара;
 - б) оборудование;
 - в) готовая продукция;
 - г) денежные средства в кассе предприятия.
11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:
- а) на расширение и реконструкцию предприятия;
 - б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;
 - в) на финансирование капитальных вложений;
 - г) на пополнение собственных оборотных средств.
12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубль оборотных средств (ОС) это:
- а) Фондоотдача;

- б) Фондоёмкость;
- в) Фондовооружённость;
- г) Рентабельность основных фондов.

13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельности предприятия это:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть:

- а) фонд накопления;
- б) амортизационный фонд;
- в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия;
- г) резервный фонд.

15. Линейный график работы производства предусматривает:

- а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
- б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;
- в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;
- г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
- б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Балансовая прибыль предприятия 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 320 тыс. руб.;

в) 80 тыс. руб.

21. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.

а) 500.

б) 600.

в) 700.

г) 550.

22. Расход продуктов на начало месяца по столовой 6840 руб Остатки на начало месяца составляют 1300 руб, поступило в течение месяца продуктов на сумму- 8200 руб Определить остаток на конец месяца.

а) 3840.

б) 2980.

в) 2660

г) 4980.

23.Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства и обращения E 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.

а) 40;

б) 50;

в) 100.

24. Фонд оплаты труда за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Чему равна средняя заработная плата

а) 10000;

б) 50000;

в) 37500

г) 25000.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
В	Б	Г	Г	А	Г	Г	А	А	Б	А	А	В	В	В	В	Г	Г	А	Б	Б	В	А	В

4 вариант

1. Производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит:

а) от количества единиц оборудования;

б) от удельного веса полуфабрикатов в составе сырья;

в) от ассортимента продукции;

г) от всего вышеперечисленного.

2. К обеденной продукции собственного производства относят:

а) полуфабрикаты;

б) кулинарные изделия;

в) кондитерские изделия;

г) готовые блюда.

3. К условно-переменным издержкам относят:

а) расходы на рекламу;

б) износ санитарной спецодежды, столового белья и малоценных быстроизнашивающихся предметов (МБП);

в) транспортные расходы;

г) расходы на содержание и хранение холодильных установок.

4. Показатель, характеризующий время, в течении которого реализуется товарный запас- это

а) обеспеченность предприятия товарными запасами (Х);

б) коэффициент комплектности (К);

в) средний товарный запас (Зср.);

г) товарооборачиваемость (В).

5. Трудоёмкость продукции E это:

- а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
- б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
- в) количество произведённой и реализованной продукции;
- г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

6. К предприятиям общественного питания 2-ой категории относятся:

- а) рестораны, кафе, бары;
- б) столовые при промышленных предприятиях и учебных заведениях;
- в) буфеты при театрах, вагоны-рестораны;
- г) закусочные и чайные.

7. Цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям, называются:

- а) оптовые;
- б) розничные;
- в) закупочные;
- г) продажные.

8. Торговая надбавка является составной частью:

- а) розничной цены;
- б) закупочной цены;
- в) оптовой цены;
- г) продажной цены.

9. К оборотным фондам НЕ относятся:

- а) сырьё и материалы;
- б) малоценные и быстроизнашивающиеся предметы (МБП);
- в) транспортные средства;
- г) топливо.

10. К фондам обращения относятся:

- а) здания, сооружения;
- б) денежные средства на расчётном счёте предприятия;
- в) предметы материально-технического оснащения;
- г) МБП.

11. Из фонда накопления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

- а) на выплату премий работникам предприятия;
- б) на оплату проезда работникам;
- в) на установление трудовых и социальных льгот;
- г) на финансирование новых разработок

12. Показатель, характеризующий величину оборотных средств (ОС), приходящуюся на 1 рубль товарооборота:

- а) фондоотдача;
- б) фондоёмкость;
- в) оборачиваемость оборотных средств;
- г) коэффициент оборачиваемости.

13. Часть прибыли, которая в соответствии с налоговым законодательством, подлежит налогообложению, называется:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Финансовые ресурсы формируются за счёт:

- а) прибыли от хозяйственной деятельности;
- б) вкладов или взносов членов трудового коллектива, физических или юридических лиц в уставной капитал предприятия;
- в) амортизационных отчислений;
- г) всего вышеперечисленного;

д) верного ответа нет.

15 Комбинированный график работы производства предусматривает:

- а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
- б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;
- в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;
- г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма обслуживания E это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
- б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, _____ основного и оперативного времени;

20. Выручка от реализованной продукции 150 тыс. руб.; затраты на производство и реализацию продукции 140 тыс. руб.; прибыль от внереализационных операций 20 тыс. руб.; прибыль от реализации иных материальных ценностей 15 тыс. руб. Следовательно, рентабельность продукции составит:

- а) 7,1%;
- б) 93,3%;
- в) 21,4%;
- г) 32,1%.

21. Балансовая прибыль 240 тыс. руб. Прибыль от внереализационных операций (-70 тыс. руб.). Прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 300 тыс. руб.;
- в) 180 тыс. руб.;

22. Товарооборот ресторана 200 тыс. руб., Сумма издержек производства и обращения 100 тыс. руб. Определить рентабельность ресторана.

- а) 40;
- б) 50;

- в) 100.
23. Всего продано товаров 400 шт. Закупочная цена товара 48 руб., а его продажная цена 60 руб. Определить прибыль
- а) 1000;
б) 4800;
в) 2000.
25. Фондовооруженность-это
- а)Количество продукции за единицу времени
б)Стоимость основных фондов на одного работника
в)Время,затраченное на единицу продукции
- 24.Фондоемкость-это
- а)Время,затраченное на единицу продукции
б)Стоимость основных фондов на один рубль реализованной продукции
в)Количество продукции за единицу времени
- 25.Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации это:
- а) норма времени;
б) норма обслуживания;
в) норма численности;
г) норма выработки.
- 26.Балансовая прибыль предприятия 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:
- а) 160 тыс. руб.;
б) 320 тыс. руб.;
в) 80 тыс. руб.
27. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.
- а) 500.
б) 600.
в) 700.
г) 550.
28. Основные фонды ресторана составили 500 тыс. руб. Численность работников ресторана 9 человек. Определить фондовооруженность.
- а) 73;
б) 60;
в) 55;
г) 38.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
А	Г	В	Г	А	А	Б	А	В	Б	Г	В	В	Г	Б	А	В	В	А	Г	А	Б	Б	Б	Б	Г	Б	В

Критерии оценки

- Свыше 90% – оценка «5»
Свыше 70-90 % – оценка «4»
Свыше50-70% – оценка «3»
Менее 50% – оценка «2»

Задания для экзамена

Билет №1

1. Современное состояние общественного питания и перспективы развития.
- 2.Цена: понятие, виды. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию

собственного производства.

3. Задача:

На основе данных таблицы исчислите запасы товаров на конец года

№ п/п	Показатели	Предшествующий год, тыс.руб.	Отчетный год, тыс.руб.
1	Запасы товаров на начало года	4700,0	41230
2	Поступление товаров		
3	Реализация	81040,0	68400,0
4	Прочее выбытие	120,0	
5	Запасы товаров на конец года		

Билет №2

• 1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, способам организации производства продукции общественного питания.

• 2. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.

3. Задача:

Розничное торговое предприятие реализует кондитерскую продукцию. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Розничный товарооборот	1296,6
2.Затраты на приобретение товаров	1040,9
3.Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4.Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6.Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет т №3

1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню

2. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой

3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Оклад работника, руб.	38000
2.Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3.Фактически отработано часов	150
4.Работнику положена премия в размере, %	30
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о	2

льготах	
---------	--

Примечание: Работнику положена льгота на иждивенцев.

Билет №4

1. Классификация предприятий по различным признакам ,их характеристика
- 2.Критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013
3. Задача:
Рассчитать показатели эффективности основных фондов :
а) фондоотдачу основных средств; б) фондоемкость основных средств; в) фондовооруженность;

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	860
2. Объем товарооборота в среднем за месяц: (т.р.)	420
3.Среднесписочная численность персонала(чел)	23

Билет №5

1. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.
3. Задача:

На основании данных таблицы рассчитать среднюю продажную цену одного блюда,% выполнения плана ,отклонения от плана и процентное отношение показателей к прошлому году.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполне- ния плана	Отклонение		В % к прошл. году
		План	Факт.		от плана	от прошл. года	
1. Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.	2325,2	2989,5	2839,7				
2. Выпуск блюд, ед.	71215	72070	72201				
3. Средняя продажная цена одного блюда, руб.							

Билет № 6

1.Принципы и виды планирования

2. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала 3.Задача:

На основании данных таблицы выполнить следующие расчеты

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выпол- нения плана	В % к прошлomu году
		План	Факт		

Количество вторых блюд на одно первое	1,56	1,612	1,615		
Количество первых блюд на одно третье	0,286	0,282	0,287		

Билет №7

1. Показатели эффективности использования основных производственных фондов
2. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.

3. Задача:

Определите производственную мощность кухни при условии:

- емкость котлов - 380 л;
- коэффициент заполнения котлов - 0,85;
- продолжительность варки пищи – 40 мин.;
- организационно-технические простои оборудования в среднем – 20 мин.;
- емкость одного первого блюда – 0,5 л;
- время работы – 7 часов;
- фактическая реализации первых блюд за год – 480 тыс. штук.

Билет №8

1. НОТ: понятие, задачи и направления 2. Сущность, состав и структура ОПФ

3. Задача:

Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных: 1) Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.

по покупным ценам 157,2

- 2) Средний размер торговых надбавок в месяц, % 31
- 3) Расходы на продажу, тыс.руб. 28,5
- 4) Доходы от прочей реализации, тыс.руб. 4,3
- 5) Внереализационные доходы, тыс.руб. 1,2
- 6) Внереализационные расходы, тыс.руб. 1,7
- 7) Налог на прибыль, % 20

Билет №9

1. Нормирование труда: сущность задачи, виды норм труда 2. Производительность труда: понятие, показатели, пути роста 3. Задача

Данные для расчета:

Себестоимость изготовления товара, руб. 14200

- Планируемая прибыль предприятия-изготовителя, руб. 7500
- Планируемая прибыль от реализации розничного предприятия, руб. 7200

Рассчитать величину отпускной и розничной цены на товар.

Билет №10

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Табель учета рабочего времени.

2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей 3. Задача:

Проведите расчет производительности труда работников розничного торгового предприятия, рассчитайте фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность на основании следующих данных.

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Оборот розничной торговли, тыс. руб.	29800,0	35160,0
2	Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2420,0	2640,0
3	Среднесписочная численность торговых работников, чел.	22	23

Билет №11

1. Бизнес-план : понятие, разделы, их характеристика. 2. Производственная программа , товарооборот – понятие и состав. 3. Задача:

Розничное торговое предприятие имеет 10 рабочих мест, работает без выходных. Продолжительность работы 12 часов без перерыва на обед. В планируемом году число календарных дней 365, в том числе праздничных, воскресных и субботних дней 112. продолжительность рабочей смены продавцов 8 часов при пятидневной рабочей недели. Продолжительность отпуска 24 дня. По данным анализа невыходы на работу по болезни и другим причинам составляют 5 дней году в среднем на одного работника. Определить плановую численность работников.

Билет №12

1. Инвентаризация товарных запасов.
2. Материально-техническое обеспечение организации питания.
3. Задача:

Рассчитать все показатели в таблице. Исходные данные для расчета

Месяцы Периоды	Т/оборот прошлого периода (т.р.)	Т/оборот текущего периода			Изменения				
		План (т.р.)	Факт (т.р.)	% выполнения	К прошломu периоду		К плану		
					В Σ (т.р.)	В %	В Σ (т.р.)	В %	
Январь	2450	2500	2200						
Февраль	3000	3050	2980						
Март	3120	3250	3340						
Апрель	3400	3480	3440						
Май	3600	3650	3700						
Июнь	3600	3700	3820						
Итого за I полугодие									

Билет №13

1. Товарные запасы. Понятие и необходимость.

2 Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. 3. Задача:

Предприятие общественного питания приобрело товары в количестве 5000 шт. по цене 200 руб. за 1 шт. и полностью реализовала их в буфете за отчетный период. Торговая надбавка составила 20,5%.

Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет оптовой фирмой за отчетный месяц.

Билет №14

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
2. Стили управления.
3. Задача

Розничное торговое предприятие реализует хлебобулочные изделия.
Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.
Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Розничный товарооборот	1296,6
2. Затраты на приобретение товаров	1040,9
3. Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4. Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6. Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет № 15

1. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции.

2. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.

3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Оклад работника, руб.	18000
2. Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3. Фактически отработано часов	150
4. работнику положена премия в размере, %	50
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

Примечание: Работнику положена льгота на иждивенцев.

Билет № 16

1. Принципы и виды планирования работы 2. Стоимостные показатели ОПФ.

3. Задача

Проанализировать ассортимент продуктов, поступивших в столовую за отчетный год в сравнении с годом предшествующим.

Исходные данные для расчета

№ п/п	Наименование продуктов	Предшествующий год		Отчётный год		Отчётный год к предшествующему	
		Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс. руб.)	(%)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Мясо	30,2		30,6			
2.	Рыба	16,3		18,4			
3.	Молоко	11,9		12,8			
4.	Консервы	4,9		5,3			
5.	Мука	3,9		4,0			
6.	Крупа	6,0		5,9			
7.	Картофель	4,3		4,4			
8.	Овощи	6,6		7,1			
9.	Остальные продукты	23,0		23,5			
	Итого		100		100		

Билет № 17

1. Понятие, виды прибыли, рентабельности, порядок расчета.
2. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда.
3. Задача:
Организация общественного питания принимает у населения грибы по цене 1200 руб. за 1кг, которые затем реализует. Реализуются грибы по 4500 руб.(с учетом НДС,).
Всего было приобретено у населения и реализовано юридическим лицам 2000 кг грибов.
Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет.

Билет №18

1. Назначение прибыли, источники формирования, пути повышения прибыли на ПОП
2. Основные отличия ОПФ от оборотных средств.
3. Задача:
Организация реализовала за месяц: мяса- на 50 000руб., хлеба- на 100 000руб., ликероводочных изделий- на 70 000руб., сока- на 20 000руб., конфет- на 15 000руб. Какую сумму НДС с реализованных товаров организация должна уплатить в бюджет?

Билет № 19

1. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями
2. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания
3. Задача:
Определить НДФЛ и зарплату к выдаче работника общественного питания Сидорова И.П. за ноябрь 2018 года , если известно, что заработная плата за месяц начислена в сумме 20000 руб.; иждивенцев -1 чел.

Билет № 20

1. Учет рабочего времени, порядок оформления табеля учета рабочего времени.

- 2.Порядок отчислений на социальные нужды и удержаний из заработной платы. 3.Задача:
 Рассчитать показатели эффективности основных фондов за текущий и прошлый период: а) фондоотдачу основных средств;
 б) фондоемкость основных средств; в) фондовооруженность;
 г) рентабельность основных средств

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	1112
2. Объем товарооборота в среднем за месяц:	1420
3.Среднесписочная численность персонала:	23
4.Прибыль	32,0

Билет № 21

- 1.Производительность труда: понятие, пути повышения ПТ. 2.Текущее планирование деятельности подчиненного персонала 3.Задача:

Планом предприятия предусматривалась численность работающих 400 человек. Фактическая численность 430 человек. Объем валовой продукции по плану 120000 тыс. руб., фактически - 125000 руб. Определить выполнение плана по производительности труда.

Билет № 22

1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.

2. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров, как издержки обращения.

3. Задача

• Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных: 1)Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.

по покупным ценам 157,2

2) Средний размер торговых надбавок в месяц, % 31

3) Расходы на продажу, тыс.руб. 28,5

4) Доходы от прочей реализации, тыс.руб. 4,3

5) Внереализационные доходы, тыс.руб. 1,2

6) Внереализационные расходы, тыс.руб. 1,7

7) Налог на прибыль, % 20

Условия проведения экзамена:

1. Место проведения - учебный кабинет
2. Время проведения - 45 минут

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мальгина С. Ю., Плешкова Ю. Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, Уровень образования: Специальности среднего профессионального образования, 1-е изд. ISBN издания: 978-5-7695-6444-4.: 2023. – 320 с.

2. Грибов, В.Д. Менеджмент: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2022. — 275 с. — ISBN 978-5-406-02602-1.

3. Растова, Ю.И. Экономика организации: учебное пособие / Растова Ю.И., Масино Н.Н., Фирсова С.А., Шматко А.Д. — Москва: КноРус, 2024. — 200 с. — ISBN 978-5-406-03063-9.

Дополнительные источники:

4. Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учебник / Казначевская Г.Б. — Москва: КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-03004-2.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 4 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

знания:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;

- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	2
2	Раздел 2	Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	2
Итого			4

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Примерная тематика самостоятельной работы:

1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда.
2. Изучение отраслевых нормативных документов:
 - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
 - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;
 - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. Анализ основных типов организаций питания.

4. Разработка структуры конкретной организации питания.

5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих

мест.

6. Изучение «Справочника руководителя»

7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).

8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.

9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.

10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.

11. Решение ситуационных задач по темам раздела.

12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой

формы обслуживания, контингента потребителей.

13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).

14. Изучение графиков выхода на работу(на базе практики).

15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Примерная тематика самостоятельной работы:

1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).

2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).
3. Решение ситуационных задач по темам раздела.
4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).
5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).
6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.

Характеристика заданий

1. Вид задания: *Подготовка сообщения*

Это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером – сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения – 1ч, максимальное количество баллов – 2.

Дополнительные задания такого рода могут планироваться заранее и вноситься в карту самостоятельной работы в начале изучения материала.

Роль преподавателя:

- определить тему и цель сообщения;
- определить место и сроки подготовки сообщения;
- оказать консультативную помощь при формировании структуры сообщения;
- рекомендовать базовую и дополнительную литературу по теме сообщения;
- оценить сообщение в контексте занятия.

Роль обучающегося:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае аргументированного выражения своей позиции, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения проблемы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если тема не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

2. Вид работы: *Составление опорного конспекта*

Представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Опорный конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель опорного конспекта – облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) – опорные сигналы. Опорный конспект – это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у обучающихся, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испытывают трудности при ее запоминании. Опорный конспект может быть представлен системой взаимосвязанных геометрических фигур, содержащих блоки концентрированной информации в виде ступенек логической лестницы; рисунка с дополнительными элементами и др. Задание составить опорный конспект по теме может быть как обязательным, так и дополнительным.

Опорные конспекты могут быть проверены в процессе опроса по качеству ответа обучающегося, его составившего, или эффективностью его использования при ответе другими обучающимися, либо в рамках семинарских занятий может быть проведен микроконкурс конспектов по принципу: какой из них более краткий по форме, емкий и универсальный по содержанию.

Затраты времени при составлении опорного конспекта зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 2 ч, максимальное количество баллов – 4.

Дополнительное задание по составлению опорного конспекта вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости.

Роль преподавателя:

- помочь в выборе главных и дополнительных элементов темы;
- консультировать при затруднениях;
- периодически предоставлять возможность апробирования эффективности конспекта в рамках занятия.

Роль обучающегося:

- изучить материалы темы, выбрать главное и второстепенное;
- установить логическую связь между элементами темы;
- представить характеристику элементов в краткой форме;
- выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
- оформить работу и предоставить в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;

- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- соответствие оформления требованиям;
- аккуратность и грамотность изложения;
- работа сдана в срок.

3. Вид работы: *Решение производственной ситуации или ситуационных задач*

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Это вид самостоятельной работы обучающегося по систематизации информации в рамках постановки или решения конкретных проблем. Решение ситуационных задач – чуть менее сложное действие, чем их создание. И в первом, и во втором случае требуется самостоятельный мыслительный поиск самой проблемы, ее решения. Такой вид самостоятельной работы направлен на развитие мышления, творческих умений, усвоение знаний, добытых в ходе активного поиска и самостоятельного решения проблем. Следует отметить, что такие знания более прочные, они позволяют студенту видеть, ставить и разрешать как стандартные, так и не стандартные задачи, которые могут возникнуть в дальнейшем в профессиональной деятельности.

Продумывая систему проблемных вопросов, студент должен опираться на уже имеющуюся базу данных, но не повторять вопросы уже содержащиеся в прежних заданиях по теме. Проблемные вопросы должны отражать интеллектуальные затруднения и вызывать целенаправленный мыслительный поиск. Решения ситуационных задач относятся к частично поисковому методу и предполагает третий (применение) и четвертый (творчество) уровень знаний. Характеристики выбранной для ситуационной задачи проблемы и способы ее решения являются отправной точкой для оценки качества этого вида работ. В динамике обучения сложность проблемы нарастает, и к его завершению должна соответствовать сложности задач, поставленных профессиональной деятельностью на начальном этапе.

Оформляются задачи и эталоны ответов к ним письменно. Количество ситуационных задач и затраты времени на их составление зависят от объема информации, сложности и объема решаемых проблем, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку одного ситуационного задания и эталона ответа к нему – 1 ч, максимальное количество баллов – 3.

1. Этап: практический анализ ситуации (действующие лица, обстоятельства) определение проблемы.

2. Этап: определение проблемных узлов (возможные причины и прогнозируемые последствия развития ситуации).

3. Этап: *Условное прогнозирование развития ситуации.*

-Определение окончательной гипотезы, формулировка решения ситуации, обязательна опора на принципы профессиональной этики.

-Определение способов и методов коррекционного воздействия.

-Формулировка итоговых выводов.

4. Этап: Решение – ответ строится в соответствии с примерным планом:

анализ ситуации, с примерами из задания, доказательствами из теоретического материала по учебным дисциплинам, обязательное использование профессиональных терминов. Если есть необходимость проанализировать ошибочные или правильные действия участников (обоснованная личная позиция приветствуется).

предлагаемые варианты действий, обоснованные теоретически и, желательно, подкрепленные практическим личным опытом.

прогноз вероятностного развития ситуации, обоснованный и доказательный.

Роль преподавателя:

- определить тему, либо раздел и рекомендовать литературу;
- сообщить обучающемуся информацию о методах построения проблемных задач;
- консультировать обучающегося при возникновении затруднений;
- оценить работу обучающегося в контексте занятия (проверить или обсудить ее с обучающимися).

Роль обучающегося:

- изучить учебную информацию по теме;
- провести системно – структурированный анализ содержания темы;
- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласовать с преподавателем;
 - дать обстоятельную характеристику условий задачи;
 - критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать (упростить в плане избыточности);
 - выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она нестандартная);
 - оформить и сдать на контроль в установленный срок.

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного рассмотрения вопроса, аргументированного выражения своей позиции, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения проблемы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если тема не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

4. **Вид работы:** *Составление глоссария* – вид самостоятельной работы обучающегося, выражающейся в подборе и систематизации терминов, непонятных слов и выражений, встречающихся при изучении темы. Развивает у обучающихся способность выделять главные понятия темы и формулировать их. Оформляется письменно, включает название и значение терминов, слов и понятий в алфавитном порядке.

Затраты времени зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку глоссария не менее чем из 20 слов – 1ч, максимальное количество баллов – 1.

Задания по составлению глоссария вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости или планируется заранее, в начале семестра.

Роль преподавателя:

- определить тему, рекомендовать источник информации;
- проверить использование и степень эффективности в рамках практического занятия.

Роль обучающегося:

- прочитать материал источника, выбрать главные термины, непонятные слова;
- подобрать к ним и записать основные определения или расшифровку понятий;

- критически осмыслить подобранные определения и попытаться их модифицировать (упростить в плане устранения избыточности и повторов);
- оформить работу и представить в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие терминов теме;
- многоаспектность интерпретации терминов и конкретизация их трактовки в соответствии со спецификой изучения дисциплины;
- соответствие оформления требованиям;
- работа сдана в срок.

5. Вид задания: *Составление таблиц.*

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Внимательно прочитать текст лекции или соответствующий параграф учебника. Продумать «конструкцию» таблицы, расположение порядковых номеров, терминов, примеров и пояснений (и прочего). Начертить таблицу и заполнить ее графы необходимым содержанием.

Форма контроля и критерии оценки.

Задание должно быть выполнено в тетради для самостоятельных работ или в рабочей тетради.

«Отлично» выставляется в случае, если таблица выполнена аккуратно, все примеры номенклатуры указаны верно, примеры соответствуют определению, термины записаны понятно и правильно.

«Хорошо» выставляется в случае, если таблица содержит 1-2 неточности или недостаточно полно раскрыта тема.

«Удовлетворительно» - в случае, если таблица выполнена неаккуратно, примеры приведены с многочисленными неточностями.

«Неудовлетворительно» - таблица выполнена небрежно, примеры с ошибками, названия неполные. *Составление таблицы по теме* – это вид самостоятельной работы обучающегося по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы.

Затраты времени на составление таблицы зависят от объема информации, сложности ее структурирования и определяется преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 1 ч, максимальное количество баллов – 1.

Задания по составлению таблицы планируются чаще в контексте обязательного задания по подготовке к теоретическому занятию.

Роль преподавателя:

- определить тему и цель;
- осуществить контроль правильности исполнения, оценить работу.

Роль обучающегося:

- изучить информацию по теме;
- выбрать оптимальную форму таблицы;
- информацию представить в сжатом виде и заполнить ею основные графы таблицы;
- пользуясь готовой таблицей, эффективно подготовиться к контролю по заданной теме.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;
- логичность структуры таблицы;
- правильный отбор информации;
- наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего, сравнительного) характера изложения информации;

- соответствие оформления требованиям;
- работа сдана в срок.

6. Вид задания: Составление схем

Это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Схемы широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем обучающимся как обязательные для подготовки к практическим занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности. Ориентировочное время на выполнение простого рисунка – 0,25 ч, сложного – 1 ч, максимальное количество баллов – 1.

Роль преподавателя:

- конкретизировать задание, уточнить цель;
- проверить исполнение и оценить в контексте задания.

Роль обучающегося:

- изучить информацию по теме;
- создать тематическую схему;
- представить на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации.
- наличие логической связи изложенной информации;
- аккуратность выполнения работы;
- творческий подход к выполнению задания;
- работа сдана в срок.

7. Вид работы: *Выполнение технологических расчетов:*

1. Рассчитайте количество сырья для приготовления «Винегрет мясной» на 50 порций.

Форма контроля и критерии оценки

Задание должно быть выполнено в тетради для самостоятельных работ на отдельной странице.

«Отлично» - задача решена верно, все действия записаны точно, без помарок.

«Хорошо» - задача решена, верно, в действиях допущены неточности.

«Удовлетворительно» - задача решена с ошибками и помарками.

«Неудовлетворительно» - задача решена с ошибками, ответ не получен.

8. Вид работы: *Подготовка технологических карт.*

Рекомендации по выполнению работы:

1. Основанием для составления технологической карты на холодное блюдо, кулинарное изделие и закуску является Сборник рецептов, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию

обычной технологической карты.

2. Руководствуясь рецептурой, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.

3. Качественный и количественный состав блюда учтите при расчете калькуляции на него. В случае, если для приготовления блюда требуются какие-либо уникальные условия или требования к качеству ингредиентов, то их так же отразите в технологической карте.

4. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда.

5. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.

6. Составляя карту, придерживайтесь требований Национального стандарта РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В нем регламентируется содержание и оформление технологической карты на продукцию общественного питания.

7. Технологическая карта подписывается шеф-поваром или начальником производства, утверждается руководителем предприятия общественного питания.

Задание необходимо выполнить в тетради или листах А 4 в предложенном бланке технологической карты.

Форма контроля и критерии оценки

«Отлично» - Технологическая карта составлена, верно, все действия записаны точно, без помарок.

«Хорошо» - Технологическая карта составлена, верно, в действиях допущены неточности.

«Удовлетворительно» - Технологическая карта составлена, с ошибками и помарками.

«Неудовлетворительно» - Технологическая карта составлена, с ошибками, не верно.

9. Вид задания: *Составление кроссвордов по теме и ответов к ним*

Это разновидность отображения информации в графическом виде и вид контроля знаний по ней. Работа по составлению кроссворда требует от обучающегося владения материалом, умения концентрировать свои мысли и гибкость ума. Разгадывание кроссвордов чаще применяется в аудиторных самостоятельных работах как метод самоконтроля и взаимоконтроля знаний.

Составление кроссвордов рассматривается как вид внеаудиторной самостоятельной работы и требует от студентов не только тех же качеств, что необходимы при разгадывании кроссвордов, но и умения систематизировать информацию. Кроссворды могут быть различны по форме и объему слов.

Затраты времени на составление кроссвордов зависят от объема информации, ее сложности и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку одного кроссворда объемом не менее 10 слов – 1 ч, максимальное количество баллов – 1.

Роль преподавателя:

- конкретизировать задание, уточнить цель;
- проверить исполнение и оценить в контексте занятия.

Роль обучающегося:

- изучить информацию по теме;
- создать графическую структуру, вопросы и ответы к ним;
- представить на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;
- грамотная формулировка вопросов;
- кроссворд выполнен без ошибок;
- работа представлена на контроль в срок.

10. Вид задания: *Создание презентаций*

Это вид самостоятельной работы обучающихся по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы Power Point (приложение 2). Этот вид работы требует координации навыков обучающегося по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. Создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у обучающихся навыки работы на компьютере.

Материалы-презентации готовятся обучающимся в виде слайдов с использованием программы Microsoft Power Point. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 1,5 ч, максимальное количество баллов – 2.

Дополнительное задание по созданию материалов-презентаций вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости и представляются на контроль на практических занятиях.

Роль преподавателя:

- помочь в выборе главных и дополнительных элементов темы;
- консультировать при затруднениях.

Роль обучающегося:

- изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
- установить логическую связь между элементами темы;
- представить характеристику элементов в краткой форме;
- выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
- оформить работу и предоставить к установленному сроку.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- эстетичность оформления, его соответствие требованиям;
- работа представлена в срок.

Образец оформления презентации

1. Первый слайд:

Тема информационного сообщения (или иного вида задания):

Подготовил: Ф.И.О. студента, курс, группа, специальность
Руководитель: Ф.И.О. преподавателя

2. Второй слайд

План:

1. _____.
2. _____.
3. _____.

3. Третий слайд

Литература:

4. Четвертый слайд

Лаконично раскрывает содержание информации, можно включать рисунки, автофигуры, графики, диаграммы и другие способы наглядного отображения информации

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПП.06.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

2024

Рабочая программа ПП.06.01. Производственная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	...
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ВД 06.01. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики специальности «43.02.15 Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт в	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

	<p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот.</p>
знания	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p>

1.2. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 36 часов.

Распределение видов работ по часам приведено в п. 3.1.

Базой практики являются организации и предприятия Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 06.01. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций: **Общие компетенции:**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

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

ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p>	МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала	6
	<p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p>		6
	<p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p>		6
	<p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p>		6
	<p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p>		6
	<p>Оформление технологических и технико-технологических карт на</p>		6

	<p>изготовленную продукцию и фирменные блюда. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.</p>		
	<p>Всего</p>		<p>36</p>

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практической подготовке студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;

- рабочая программа практической подготовки (производственная практика);

- график учебного процесса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Основные источники:

Основные источники:

1. Мальгина С. Ю., Плешкова Ю. Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, Уровень образования: Специальности среднего профессионального образования, 1-е изд. ISBN издания: 978-5-7695-6444-4.: 2023. – 320 с.

2. Грибов, В.Д. Менеджмент: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2022. — 275 с. — ISBN 978-5-406-02602-1.

3. Растова, Ю.И. Экономика организации: учебное пособие / Растова Ю.И., Масино Н.Н., Фирсова С.А., Шматко А.Д. — Москва: КноРус, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-406-03063-9.

Дополнительные источники:

4. Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учебник / Казначевская Г.Б. — Москва: КноРус, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-406-03004-2.

5. Наумов, В.П. Экономика организации: учебное пособие / Наумов В.П. — Москва: Русайнс, 2022. — 101 с. — ISBN 978-5-4365-8300-6.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является аттестационный лист, заполненный дневник производственной практики и отчет.

Аттестационный лист свидетельствует о сформированности профессиональных компетенций, уровне теоретической подготовки; выставляется итоговая оценка за прохождение практической подготовки (производственной практики), указываются особые замечания и предложения руководителя практики.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник, который отражает наименование работ и оценку за каждую работу, проверяется руководителями практической подготовки от колледжа и профильной организации в ходе текущего контроля.

В отчете отражено место прохождения производственной практики и итоговая оценка.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Пекарь», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.0 7. Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<ol style="list-style-type: none"> 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест,

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
знать	<p>1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>8. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и

	иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Фото – выставка «Моя профессия моя династия»	Фото – выставка	Раздел 1	ЛР 7, 8, 11
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Дискуссия	Раздел 1	ЛР 13, 14
«День студента»	Активные перемены	Раздел 1	ЛР 19,20

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	31	32	33	34	35	36	37	38	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Раздел 1. Организация процессов приготовления и оформление и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 146 ч.

Из них на освоение МДК –68 ч,

В том числе, самостоятельная работа 4 ч,

на практику, в том числе, учебную 72 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Практики	
			Обучение по МДК			Учебная	Производственная		
			Всего	В том числе					
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.6, ОК1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и оформление и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	68	54	26				4	
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.6, ОК1-11	Учебная практика	72							
	Экзамен по профилю	6							
	Всего:	146	54	26	-	72	-	4	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий		
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии "Пекарь"		
Тема 1.1. Функциональные продукты питания	Содержание Функциональные продукты питания	14
	Лекционные занятия	12
	1. Функциональные продукты питания.	2
	2. Обогащающие добавки.	2
	3. Пути повышения пищевой ценности мучных изделий.	2
	4. Пути снижения энергетической ценности мучных изделий.	2
	5. Способы повышения качества мучных изделий.	2
	6. Влияние растительных добавок на структурно-механические свойства теста.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
1. Классификация обогащающих добавок	2	
Тема 1.2. Приготовление теста для хлеба	Содержание Приготовление теста для хлеба различными способами согласно рецептурам	40
	Лекционные занятия	16

различными способами
согласно рецептурам

1. Роль мучных изделий в питании	2
2. Мука хлебопекарная	2
3. Пищевые добавки для мучных изделий	2
4. Приготовление хлебного теста из ржаной муки	4
5. Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки	6
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	24
1. Организация работы мини – пекарни.	2
2. Обминка. Деление теста. Предварительное округление заготовок. Отлежка.	2
3. Техника формования хлеба вручную.	2
4. Окончательная расстойка. Надрезка. Выпечка. Охлаждение.	2
5. Рецептуры и отделка хлеба.	2
6. Приготовление теста на предварительно выброженных дрожжевых полуфабрикатов.	2
7. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки.	2
8. Приготовление и рецептуры несладких фаршей. Приготовление и рецептуры сладких начинок.	2
9. Приготовление простого батона, кунцевских булочек, халы, булочек для гамбургера.	2

	10. Приготовление сдобы "Выборгской", калачей, кренделей.	2
	11. Способы формования кулебяк и осетинских пирогов.	2
	12. Способы формования пирогов закрытых, открытых и полуоткрытых.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		4
<ol style="list-style-type: none"> 1. Адаптация рецептов хлебобулочных, изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках 		
Учебная практика по ПМ.08 Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 		72

<p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
<p>Всего:</p>		<p>146</p>

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Кабинет, оснащенный оборудованием:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело» - оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираания (диаметр от 20-25 см), сито для протираания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная,

нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь, миски нержавеющая сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющая сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жироуловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.2.1. Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для СПО— Ростов —на —Дону: Феникс, 2022. — 314с.

2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2022. — 194с

3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с.

4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>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 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</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 	

	<p>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 (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида 	
--	--	--

	<p>готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных 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 зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</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>	
<p>ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- 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>	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

руководством, клиентами.		
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Пекарь» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по профессии профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию «Пекарь».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<ul style="list-style-type: none"> - назвать технологические свойства сливочного масла, об их влиянии на качество готовой продукции; - охарактеризовать вспомогательное сырьё для кондитерского производства, подготовка его производству; - составить схему приготовления изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> -назвать классификацию хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - перечислить правила применения ароматических, красящих веществ; - составить схему приготовления изделий. - назвать характеристику основного вида сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<ul style="list-style-type: none"> - назвать характеристику основного вида сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству; - назвать правила замены одного вида сырья другим, в соответствии со сборником блюд и кулинарных изделий; - составить схему приготовления изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> - назвать правила замены одного вида сырья другим, в соответствии со сборником блюд и кулинарных изделий; - составить схему приготовления изделий. - перечислить технологические свойства муки, об их влиянии на качество готовой продукции;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	<ul style="list-style-type: none"> - перечислить технологические свойства муки, об их влиянии на качество готовой продукции; -назвать характеристику вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его производству; - составить схему приготовления изделий. 	<ul style="list-style-type: none"> -назвать характеристику вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его производству; - составить схему приготовления изделий. - назвать классификацию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<ul style="list-style-type: none"> - назвать технологический процесс приготовления сиропа для промочки, жженки, помадки; - составить схему приготовления изделий. - перечислить технологический процесс приготовления
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования	<ul style="list-style-type: none"> белкового крема, белкового заварного крема, белкового на агаре, их назначение; - перечислить технологический

основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	процесс приготовления марципана способом с тепловой обработкой;
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	- составить схему приготовления изделий. - Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста, в соответствии с рецептурой; - Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству, в соответствии с рецептурой; - составление схем
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	- перечислить технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста, в соответствии с рецептурой; - назвать приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству, в соответствии с рецептурой; - составить схему приготовления изделий.	приготовления изделий, в соответствии со сборником мучных и кондитерских изделий.

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро

принимать решения

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации	Организация контроля и оценивания
МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Пекарь» Экзамен	Теоритическое задание
УП.07.01 Зачет	Практические задания
ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»» Экзамен по модулю	Практические задания

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете и лаборатории «Поварское дело».

Техническое оснащение мастерской «Поварское дело»: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираия (диаметр от 20-25 см), сито для протираия (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющая сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площадью:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Комплект индивидуальных заданий

<i>№</i>	<i>ФИО студента</i>	<i>Индивидуальные задания</i>
1		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «стандарты предприятия»
		2 Классифицируйте оборудование, используемое на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
		3 Дайте характеристику сырью «мука», использование, правила хранения
		4 Какие виды помады бывают, для чего их используют? Опишите технологию приготовления помад.
		5 Какие существуют способы приготовления дрожжевого теста? От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?
		6 Классифицируйте бездрожжевое тесто по способам разрыхления.
		7 Дайте определение термину «Пирожное». Перечислите группы пирожных в зависимости от выпеченных тестовых полуфабрикатов.
<i>№</i>	<i>ФИО студента</i>	<i>Индивидуальные задания</i>
2		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «технологическая карта»
		2 Какое оборудования относится к сортировочно-калибровочному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «крахмал и крахмалопродукты», использование, правила хранения
		4 Какие виды желе бывают, для чего их используют? Опишите технологию приготовления желе.
		5 Опишите процессы, происходящие при замешивании дрожжевого теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного пирожного с кремом.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального торта «Крепчатик».
<i>№</i>	<i>ФИО студента</i>	<i>Индивидуальные задания</i>
3		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «технично-технологическая карта»
		2 Какое оборудования относится к моечному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «сахар и сахаросодержащие продукты», использование, правила хранения
		4 Опишите технологию приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
		5 Опишите процессы, происходящие при выпекании дрожжевого теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пирожного «Песочная полоска» с фруктовой начинкой.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при

		приготовлении воздушного торта «Ярославна».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
4	.	1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «технологическая инструкция» 2 Какое оборудования относится к месильно-перемешивающему. Общие правила эксплуатации. 3 Дайте характеристику сырью «пищевая поваренная соль», использование, правила хранения 4 Опишите технологию приготовления глазури сырцовою для украшения изделий. 5 Опишите процесс разделки дрожжевого теста. 6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного пирожного «Штафетка». 7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного торта «Паутинка».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
5		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «рецептура» 2 Какое оборудования относится к дозировочно-формовочному. Общие правила эксплуатации. 3 Дайте характеристику сырью «разрыхлители», использование, правила хранения 4 Опишите технологию приготовления глазури заварной для украшения изделий. 5 Опишите правила и режимы выпекания изделий из дрожжевого теста. 6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного пирожного «Буше фруктовое». 7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушно - орехового торта «Чайная роза».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
6		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «простые рецептуры» 2 Какое оборудования относится к измельчительно-режущему. Общие правила эксплуатации. 3 Дайте характеристику сырью «молоко и молочные продукты», использование, правила хранения 4 Как приготавливают кувертюр? Как и для чего используют кувертюр? 5 Опишите технологию приготовления дрожжевого теста безопасным способом. 6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного пирожного «Песочное кольцо». 7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушно - орехового торта «Полёт».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания

7	.	<p>1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «сложные рецептуры»</p> <p>2 Какое оборудования относится к разбрызгивающему (распылительному). Общие правила эксплуатации.</p> <p>3 Дайте характеристику сырью «масла и жиры», использование, правила хранения</p> <p>4 Перечислите методы темперирования шоколада. Охарактеризуйте каждый метод.</p> <p>5 Опишите технологию приготовления дрожжевого теста опарным способом.</p> <p>6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного пирожного «Песочное-воздушное» с кремом и орехами.</p> <p>7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного торта «Слоеный с конфитюром».</p>
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
8		<p>1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Чем отличаются простые рецептуры от сложных рецептов? Обоснуйте ответ.</p> <p>2 Какое оборудования относится к специальному. Общие правила эксплуатации.</p> <p>3 Дайте характеристику сырью «яйца и яичные продукты», использование, правила хранения</p> <p>4 Дайте определение термину «крем». Опишите процесс кремообразования (кремообразующая способность).</p> <p>5 Опишите технологию приготовления дрожжевого слоеного теста.</p> <p>6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного пирожного «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом.</p> <p>7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного торта «Спортивный».</p>
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
9	.	<p>1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Чем отличается технологическая карта от технико-технологической? Обоснуйте ответ.</p> <p>2 Какое оборудования относится к упаковочному. Общие правила эксплуатации.</p> <p>3 Дайте характеристику сырью «пищевые ароматизаторы», использование, правила хранения</p> <p>4 Дайте характеристику видам отделочных полуфабрикатов, фазы приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5 Опишите технологию приготовления блинного теста и теста для оладий.</p> <p>6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного пирожного «Слойка» с яблочной начинкой.</p> <p>7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного торта «Московский».</p>

№	ФИО студента	Индивидуальные задания
10		<p>1 Охарактеризуйте мини-пекарни, как предприятия общественного питания.</p> <p>2 Какое оборудования относится к варочному. Общие правила эксплуатации.</p> <p>3 Дайте характеристику сырью «пряности», использование, правила хранения</p> <p>4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Помада (основная)».</p> <p>5 Опишите технологию приготовления теста для блинчиков.</p> <p>6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Трубочка с посыпкой»</p> <p>7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного торта «Ленинградский».</p>
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
11		<p>1.Как организуют рабочие места на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия? Обоснуйте ответ.</p> <p>2 Перечислите оборудование для расстойки тестовых заготовок. Общие правила эксплуатации.</p> <p>3 Дайте характеристику сырью «пищевые кислоты», использование, правила хранения</p> <p>4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Заварные кремы». Ассортимент и особенности приготовления заварных кремов.</p> <p>5 Опишите технологию приготовления теста для вареников и лапши домашней.</p> <p>6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Кольцо заварное» с кремом.</p> <p>7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного торта «Абрикотин».</p>
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
12		<p>1 Какое оборудования относится к жарочному. Общие правила эксплуатации.</p> <p>2 Какие санитарные требования предъявляют к производственным и вспомогательным помещениям</p> <p>3 Дайте характеристику сырью «красители», использование, правила хранения</p> <p>4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Белковые кремы». Ассортимент и особенности их приготовления.</p> <p>5 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Орешек».</p> <p>6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Прага».</p> <p>7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении десертного крошкового пирожного «Пети - фуры».</p>
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
13		1 Какое оборудования относится к холодильному. Общие правила

		эксплуатации.
		2 Какие санитарные требования предъявляют к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
		3 Дайте характеристику сырью «желирующие вещества», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Кремы из молочных продуктов». Ассортимент и особенности их приготовления.
		5 Опишите технологию приготовления сдобного пресного теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Творожное кольцо».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Кармен».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
14		1 Перечислите оборудование и приборы для измерений. Общие правила эксплуатации.
		2 Какие санитарные требования предъявляют к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 Дайте характеристику сырью «орехи», использование, правила хранения
		4 Перечислите дефекты и причины их возникновения следующих кремов: сливочных, заварных, белковых, из молочных продуктов.
		5 Опишите технологию приготовления вафельного теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Элишка».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Ванильный с грибами».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
15		1 Какое оборудования относится к нейтральному. Общие правила эксплуатации.
		2 Какие санитарные требования предъявляют к личной гигиене персонала
		3 Дайте характеристику сырью «масличные семена», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Муссы». Ассортимент и особенности их приготовления.
		5 Опишите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного пирожного «Танечка».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Кофейный».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
16		1 Перечислите инвентарь и приспособления для работы в кондитерском цехе. Правила безопасного использования производственного инвентаря и приспособлений.
		2 Как осуществляется контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.

		3 Дайте характеристику сырью «плодово – ягодные продукты», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Карамель». Ассортимент и особенности их приготовления.
		5 Опишите технологию приготовления пряничного теста заварным способом.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального пирожного «Диош».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Сказка».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
17		1 Дайте характеристику следующим видам кондитерского инвентаря: резак, выемки, скребки и шпатели, кондитерские гребенки, шприцевальные трубочки.
		2 Классифицируйте сырьё по его назначению
		3 Дайте характеристику сырью «пищевые смеси промышленного производства», использование, правила хранения
		4 Какие виды сиропов бывают, для чего их используют? Опишите технологию приготовления сиропов.
		5 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Марципан». Ассортимент и особенности их приготовления.
		6 Опишите технологию формования и выпекания изделий из пряничного теста.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного пирожного со сливочным кремом.

БИЛЕТЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК.07.01

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.

2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

6. Задания для проведения зачета по учебной практике.

Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку: а) сильно б) слабой в) средней
1. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету: а) опарного б) безопарного в) лабораторного
2. Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль б) жир и сахар в) сахар и соль
3. Что такое опара:
а) жидкое тесто б) тесто со слабой клейковиной в) приправа
5. С чем растирают дрожжи:
а) с водой б) с сахаром в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:
а) рассыпаться б) затянутым в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре:
а) 220 – 240 б) 240 – 250 в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:
 а) масло с мукой б) масло с сахаром в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают:
 а) сладкой водой б) маслом в) яйцом
10. Продолжительность замеса песочного теста способствует: а) рассыпчатости б) затынутости в) качеству
11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:
 а) пышную б) твердую в) затынутую
12. Что готовят из бисквитного теста:
 а) пирожки б) торты в) профитроли
13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита: а) ржаной б) крахмалом в) меланжем
14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста: а) с сильной б) со слабой в) со средней
15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом: а) диетические б) столовые в) меланж
16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для: а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла
17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для: а) присыпки изделия б) подпыла в) приготовления масла
18. Температура выпечки слоеного теста:
 а) 180 б) 200 в) 250
19. Чем больше изделие, тем температура выпечки: а) ниже б) выше в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют: а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту
21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста: а) с низкой б) с высокой в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:
 а) густым б) жидким в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу: а) 90 б) 50 в) 60
24. Заваривают тесто:
 а) деревянной лопаткой б) только железной в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет: а) муки и соли б) маргарина в) паров воды

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары: а) 50 – 60 б) 30 – 40 в) 20 – 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет:
 а) сырое б) гореть в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки: а) ниже б) выше в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки: а) дольше б) короче в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи: а) 1 час б) 10 минут в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
 а) ванилин б) аммиак в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:
 а) проверить готовность б) не вздувалось в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении:
 а) 30 б) 20 в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
 а) мукою б) сахарной пудрой в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста: а) со слабой б) с сильной в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

- а) мало яиц б) слабая клейковина муки в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
а) белок б) сода в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
а) с подогревом и холодный б) горячий и холодный
в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
а) 180 – 210 б) 200 – 220 в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры: а) 30 мин б) 2 часа в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста: а) высокое б) низкое в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
а) светло-коричневого цвета б) темно-коричневого в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
а) оно не было толстым б) оно не вздувалось
в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:
а) исчезла влага
б) масло было пластичней в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220
22. Перед выпечанием кондитерский лист смазывают:
а) обильно жиром б) посыпают мукой в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
а) густым б) вязким в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:
а) будет расплываться б) будет трескаться в) осядет
25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:
а) яйца б) соду в) масло

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для СПО— Ростов –на –Дону: Феникс, 2022. — 314с.

2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2022. — 194с

3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с.

4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

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

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»»**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»», предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 4 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знания:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Адаптация рецептур хлебобулочных, изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья	4
Итого			4

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Самостоятельная работа №1

Тема: Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.

Цель: формирование практических умений, знаний для освоения технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий; развитие умения применять знания теории на практике; контролировать, анализировать, сравнивать, делать выводы, развивать профессиональные интересы; формировать умения ответственно и качественно выполнять профессиональные функции.

Материально-техническое оснащение: раздаточный материал (инд. задания), калькулятор, тетрадь для практических занятий.

Производственные задачи

Задача. Рассчитать массу сырья, необходимого для приготовления:

№ варианта	Наименование изделия	Выход, штук	Масса, г
1	Пирог «Невский»	5	500
2	Сдоба обыкновенная	150	50
3	Булочка с орехами	400	100
4	Булочка «Октябренок»	260	80
5	Пирог «Лакомка»	20	500
6	Булочка ванильная	300	100
7	Булочка «Веснушка»	150	50
8	Пирог «Лакомка»	3	500
9	Булочка ванильная	40	100

Краткие теоретические сведения

Рецептуры кондитерских изделий – количественный расход отдельных видов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления 1 тонны не завернутых готовых изделий.

Рецептура служит трем основным целям:

- 1) изготовление определенного сорта изделий с соблюдением установленных для них соотношений отдельных видов сырья, ароматических и вкусовых веществ; которые создают и придают изделию характерные только для него вкусовые и ароматические характеристики;
- 2) определение стоимости расхода сырья на 1 т готовой продукции при калькуляции;
- 3) для расчета потребности различного вида сырья на определенный период времени в соответствии с производственным заданием;
- 4) для проектирования и расчета аппаратуры, необходимой для выработки определенного количества готовых изделий.

Рецептуры делятся на:

- сложные (многофазные);
- простые (однофазные).

Задача. Рассчитать массу сырья, необходимого для приготовления 260 штук сдобы выборгской массой 50 г.

Решение

1. Данные рецептуры сдобы выборгской выход 100 штук по 50 г вносят в таблицу.
2. Применяя метод пропорции, находят массу каждого вида сырья.

На 100 шт.- 3185 г муки

На 260 шт.- X г муки, тогда $X = \frac{260 * 3185}{100} = 8281$ г муки для приготовления 260 шт. по 50 г,

остальное сырье рассчитывают аналогично, результаты заносят в таблицу.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. по 50 г	Расход сырья на 260 шт. по 50 г
Мука	3185	8281
Сахар	200	520
Маргарин	200	520
Ванилин	2	5,2
Дрожжи	50	130
Соль	35	91
Вода	375	975
Сахарная пудра	30	78
ВЫХОД ТЕСТА:	5100	13260
Меланж для смазки	130	338
ОТДЕЛКА: варенье	380	988

Мак	35	91
ПОМАДА: Сахар	440	1144
Патока	65	169

Самостоятельная работа №2

Тема: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках.

Цель: научиться решать ситуационные задачи на взаимозаменяемость сырья. Описать виды технологического оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, безопасное использование, виды неисправностей, условия устранения.

Материально-техническое оснащение: сборники рецептов, учебная литература, тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Посуда, инвентарь, оборудование: Шкаф холодильный, машина тестомесильная, машина тестораскаточная, весы настольные, мукопросеиватель, шкаф расстоечный, пароконвектоматы, стол производственный, электрическая плита, взбивальная машина, миски, мерная кружка, кастрюли, нож, кондитерские листы, тортовые формы, капсулы, лопатки, кондитерские мешки с насадками.

Задания

1. Определите, какое количество сухого молока необходимо взять для замены 3 литров коровьего цельного молока.

№ варианта	Наименование заменяемого продукта	Количество	Продукт на замену
1	Молоко цельное коровье	8 л	Молоко сухое
2	Дрожжи прессованные	160 г	Дрожжи сухие
3	Молоко сухое	128 г	Молоко цельное коровье
4	Дрожжи сухие	55 г	Дрожжи прессованные
5	Молоко цельное коровье	12 л	Молоко сухое
6	Дрожжи прессованные	183 г	Дрожжи сухие
7	Молоко сухое	17 г	Молоко цельное коровье
8	Дрожжи сухие	29 г	Дрожжи прессованные
9	Молоко цельное коровье	4,3 л	Молоко сухое

Решение

1. Согласно сборнику рецептов по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» для замены 1 кг молока коровьего пастеризованного цельного требуется 0,12 кг молока коровьего цельного сухого.

2. Применяя метод пропорции, находят массу каждого вида сырья.

На 1 кг молока цельного – 0,12 кг молока сухого

На 3 кг молока цельного – X кг молока сухого, тогда $X = 0,36$ кг молока сухого

Ответ: Для замены 3 л молока коровьего пастеризованного цельного потребуется 0,36 кг молока сухого цельного

2. Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование полуфабрикатов	Оборудование	Инвентарь
Отделочные полуфабрикаты		
Хлебобулочные изделия		
Кондитерские изделия		
Мучные изделия		

3. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

Отделение	Оборудование	Вид инвентаря	Вид кухонной посуды

4. Ответить на контрольные вопросы.

1. Из каких операций состоит технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий?

2. Перечислите требования, предъявляемые к кондитеру.

3. Какое оборудование используется для замеса теста?

4. Какой вид инструктажа получают работники при изменении технологического процесса и характера работы, при получении нового оборудования, а также после несчастных случаев?

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)
ПМ.07. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»»**

Рабочая программа УП.07.01 Учебная практика по профессии «Пекарь» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»»**

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: ВД 07 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<ol style="list-style-type: none"> 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; 7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
<p>знать</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; 6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 8. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа (ов).

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация.

Итоговая аттестация проводится в форме Зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Личностные результаты:

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения	ЛР 7, 8, 11 ЛР 13, 14 ЛР 19,20

		режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
--	--	--	--

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;»	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	МДК 07.01. Выполнение работ по профессии "Пекарь"	1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдоба «Обыкновенная»	6
	2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булка с орехами, сдоба выборгская, булка «Школьная»	12
	3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		3. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: ватрушка венгерская,	6
	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.		4. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: каравай «Русский»	12
	5. Подготовка к реализации (презентации) гото-		5. Приготовление хлебобулочных изделий: ржаной хлеб на закваске, хлеб пшеничный в/с.	6

<p>вых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</p>	<p>6. Приготовление хлебобулочных изделий: батон нарезной, батон молочный, батон «Московский»</p>	6
	<p>7. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: «Невский», «Лакотка»</p>	6
	<p>8. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: Пирог домашний с маком</p>	6
	<p>9. Приготовление хлебобулочных изделий пониженной калорийности: Булочка «Розовая»; Булочка «Осенняя»</p>	6
	<p>10. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: булка «Бриошь», кекс «Майский» Зачёт</p>	6

	терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
--	--	--	--	--

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной практики предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса),

миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1. Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.
13. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.:

4.2.3. Нормативные документы:

1. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

4.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.eda-server.ru;>
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель. При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – 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 тре-	Экспертное наблюдение за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ

	<p>бованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <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; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</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 ве- 	<p>Экспертное наблюдение за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ</p>

	<p>дение 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 (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <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:• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впе-	
--	---	--

	<p>чатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	---	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических</p>

		конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбере-</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков</p>

жению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и сво-	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

<p>бод 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</p>		
<p>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»</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министрство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения
Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка!
Закладка не определена.	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 8.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
уметь	<ol style="list-style-type: none"> 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	<p>3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
знать	<p>1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>8. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека;

	уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Фото – выставка «Моя профессия моя династия»	Фото – выставка	Раздел 1	ЛР 7, 8, 11
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Дискуссия	Раздел 1	ЛР 13, 14
«День студента»	Активные перемены	Раздел 1	ЛР 19,20

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы	31	32	33	34	35	36	37	38	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Раздел 1. Организация процессов приготовления и оформление и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 158 ч.

Из них на освоение МДК –80 ч,

В том числе, самостоятельная работа 8 ч,
на практику, в том числе, учебную 72 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Практики		
			Обучение по МДК			Учебная				Производственная
			Всего	В том числе						
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹									
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и оформление и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	80	72	38				8		
ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК1-11	Учебная практика	72								
	Экзамен по профилю	6								
	Всего:	158	72	38	-	72	-	8		

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий		
МДК 08.01. Выполнение работ по профессии "Кондитер"		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Содержание Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	4
	Лекционные занятия	4
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий.	2
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	10
	Лекционные занятия	6
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2

региональной разнообразного ассортимента.	кухни	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	2
		3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	2
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
		1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента.	2
		2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной разнообразного ассортимента	продукции кухни	Содержание Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	58
		Лекционные занятия	24
		1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
		2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	2
		3. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	2
		4. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	2
		5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	2
		6. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2
		7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста.	2
		8. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2
9. Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста.	2		

10. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	2
11. Методы и способы приготовления, формование и выпечки.	2
12. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	34
1. Проведение органолептических показателей качества основных и дополнительных ингредиентов.	2
2. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов помады, составление технологических схем приготовления помад.	2
3. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов сиропов, составление технологических схем приготовления сиропов.	2
4. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов желе, составление технологических схем приготовления желе.	2
5. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов глазури, составление технологических схем приготовления глазури.	2
6. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов сливочных, составление технологических схем приготовления кремов сливочных.	2
7. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов заварных, составление технологических схем приготовления кремов заварных.	2
8. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов из молочных продуктов, составление технологических схем приготовления кремов из молочных продуктов.	2
9. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов комбинированных, составление технологических схем приготовления кремов комбинированных.	2

	10. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов промышленного производства.	2
	11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного теста.	2
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного слоеного теста.	2
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из сдобного пресного теста.	2
	14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пряничного теста.	2
	15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из песочного теста.	2
	16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из бисквитного теста.	2
	17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из заварного теста.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		8
1. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
Учебная практика по ПМ.08 Виды работ: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.		72

<p>Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.</p>	
<p>Всего:</p>	<p>158</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Кабинет, оснащенный оборудованием:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело» - оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираания (диаметр от 20-25 см), сито для протираания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная,

нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь, миски нержавеющая сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющая сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жироуловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.2.1. Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для СПО— Ростов —на —Дону: Феникс, 2022. — 314с.

2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2022. — 194с

3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с.

4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с

4 . КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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 зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПК 7.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</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, 	

	<p>творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <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, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, 	
--	---	--

	<p>аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</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>	
<p>ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- 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>	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>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</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	воспитательной работы	
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ. 08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»**

2024

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ. 08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают квалификацию «Кондитер».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	- назвать технологические свойства сливочного масла, об их влиянии на качество готовой продукции; - охарактеризовать вспомогательное сырьё для кондитерского производства, подготовка его производству; - составить схему приготовления изделий.	-назвать классификацию хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - перечислить правила применения ароматических, красящих веществ; - составить схему приготовления изделий. - назвать характеристику основного вида сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	- назвать характеристику основного вида сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству; - назвать правила замены одного вида сырья другим, в соответствии со сборником блюд и кулинарных изделий; - составить схему приготовления изделий.	- назвать правила замены одного вида сырья другим, в соответствии со сборником блюд и кулинарных изделий; - составить схему приготовления изделий. - перечислить технологические свойства муки, об их влиянии на качество готовой продукции;
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	- перечислить технологические свойства муки, об их влиянии на качество готовой продукции; -назвать характеристику вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его производству; - составить схему приготовления изделий.	-назвать характеристику вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его производству; - составить схему приготовления изделий. - назвать классификацию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование;
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- назвать технологический процесс приготовления сиропа для промочки, жженки, помадки - составить схему приготовления изделий. - перечислить технологический процесс приготовления
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования	белкового крема, белкового заварного крема, белкового на агаре, их назначение; - перечислить технологический

основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	процесс приготовления марципана способом с тепловой обработкой;
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	- составить схему приготовления изделий. - Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста, в соответствии с рецептурой; - Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству, в соответствии с рецептурой; - составление схем
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	- перечислить технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста, в соответствии с рецептурой; - назвать приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству, в соответствии с рецептурой; - составить схему приготовления изделий.	приготовления изделий, в соответствии со сборником мучных и кондитерских изделий.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и	Участие в мероприятиях	Педагогическое

интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	календарного плана воспитательной работы	наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации	Организация контроля и оценивания
МДК. 08.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер» Экзамен	Теоритическое задание
УП.08.01 Зачет	Практические задания
ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «кондитер»» Экзамен по модулю	Практические задания

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете и лаборатории «Поварское дело».

Техническое оснащение мастерской №118 «Поварское дело»: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для

индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираания (диаметр от 20-25 см), сито для протираания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь $d=8\text{см}$, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь $h=25-35\text{ мм}$, набор кондитерских форм (круг) $H=32\text{ мм}$, $D_{\text{max}}=115\text{мм}/D_{\text{min}}=20\text{мм}$, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до $+230^{\circ}\text{C}$), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площади:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

МДК. 08.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Экзамен

БИЛЕТ № 1

Задание

Изложить:

1. Классификацию мучных кондитерских изделий.
2. Правила применения ароматических, красящих веществ.
3. Составить схему приготовления **«Бисквит (основной)» № 1**

БИЛЕТ № 2

Задание

Изложить:

1. Характеристику основного вида сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству.
2. Правила замены одного вида сырья другим.
3. Составить схему приготовления **«Бисквит«Прага» № 14**

БИЛЕТ № 3

Задание

Изложить:

1. Технологические свойства муки, об их влиянии на качество готовой продукции.
2. Характеристику вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству.
3. Составить схему приготовления **«Песочный п/ф с орехами и какао-порошком» № 17**

БИЛЕТ № 4

Задание

Изложить:

1. Классификацию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование.
2. Технологический процесс приготовления сиропа для промочки, жженки, помадки. Стадии крепости сахарного сиропа, определяемые пробами.
3. Составить схему приготовления **Сметанный п/ф для торта «Владимирский»**

БИЛЕТ № 5

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления белкового крема, белкового заварного крема, белкового на агаре, их назначение.
2. Технологический процесс приготовления марципана способом с тепловой обработкой, без тепловой обработки.
3. Составить схему приготовления **«Слоеный п/ф» № 21**

БИЛЕТ № 6

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления сахарной мастики сырцовым и заварным способом.
2. Технологический процесс приготовления желе. Сравнительная характеристика студнеобразователей: агара и желатина.

3. Составить схему приготовления «**Заварной п/ф**»

БИЛЕТ № 7

Задание

Изложить:

- 1.Классификация кондитерских посыпок, крошки и правила их приготовления.
- 2.Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.
3. Составить схему приготовления «**Воздушно-ореховый п/ф**» №25

БИЛЕТ № 8

Задание

Изложить:

- 1.Способы разрыхления теста. Их сравнительная характеристика.
- 2.Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
3. Составить схему приготовления «**Миндальный п/ф**» № 29

БИЛЕТ № 9

Задание

Изложить:

- 1.Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
- 2.Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
3. Составить схему приготовления **Торт «Бисквитно-кремовый»**

БИЛЕТ № 10

Задание

Изложить:

- 1.Брожение дрожжевого теста. Условия, определение окончания брожения. Исправление недостатков теста.
- 2.Обминка дрожжевого теста. Цель, количество, влияние на качество готового изделия.
3. Составить схему приготовления **Торт «Сказка»**

БИЛЕТ № 11

Задание

Изложить:

- 1.Классификацию бездрожжевого теста по способу разрыхления. Краткая характеристика.
- 2.Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделия из него.
3. Составить схему приготовления **Торт «Свадебный»**

БИЛЕТ № 12

Задание

Изложить:

- 1.Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
- 2.Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него.
3. Составить схему приготовления **Торт «Бисквитно-фруктовый»**

БИЛЕТ № 13

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделия из него.
2. Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста.
3. Составить схему приготовления **Торт «Творожный»**

БИЛЕТ № 14

Задание

Изложить:

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.
2. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
3. Составить схему приготовления **Торт «Колизей»**

БИЛЕТ № 15

Задание

Изложить:

1. Виды украшений, с использованием желе, фруктов, цукатов, их использование.
2. Виды украшений, с использованием сахарных мастик, nonpareils, карамели, их использование.
3. Составить схему приготовления **Торт «Ярославна»**

БИЛЕТ № 16

Задание

Изложить:

1. Виды украшений, с использованием марципана, глазури, шоколада, их использование
2. Приготовление бисквитных, песочных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
3. Составить схему приготовления **Торт «Киевский»**

БИЛЕТ № 17

Задание

Изложить:

1. Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
2. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
3. Составить схему приготовления **Торт «Песочно-бисквитный с яблоками»**

БИЛЕТ № 18

Задание

Изложить:

1. Понятие упёка, припёка и выхода готовых изделий
2. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100шт булочек массой по 50г, при условии, что на 100шт булочек расходуется 5,8 кг теста.
3. Составить схему приготовления **Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем**

БИЛЕТ № 19

Задание

Изложить:

1. Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
2. Рассчитать, какой припёк получится при изготовлении 100шт булочек массой по 100г, при условии, что на 100шт булочек расходуется 6,5кг муки.

3. Составить схему приготовления **Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное)**

БИЛЕТ № 20

Задание

Изложить:

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов
2. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
3. Составить схему приготовления **Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой**

БИЛЕТ № 21

Задание

Изложить:

1. Правила применения сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
2. Виды украшений, выполняемых с помощью шоколада.
3. Составить схему приготовления **Пирог «Невский»**

БИЛЕТ № 22

Задание

Изложить:

1. Технологические свойства сливочного масла, их влияние на качество готовой продукции
2. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству
3. Составить схему приготовления **Кекс «Ореховый»**

БИЛЕТ № 23

Задание

Изложить:

1. Правила замены одного вида сырья другим.
2. Технологический процесс приготовления масляных кремов «Новый», «Шарлотт», их назначение.
3. Составить схему приготовления **Пряники «Детские»**

БИЛЕТ № 24

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления крема «Гляссе», зефир, их назначение.
2. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
3. Составить схему приготовления **Печенье «Нарезное»**

БИЛЕТ № 25

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста.
2. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
3. Составить схему приготовления **Коврижка «Медовая»**

Критерии оценки практических работ

Оценивание знаний и умений, обучающихся, по учебной дисциплине осуществляется на основе балльной шкалы от 0 до 2 в целых числах.

При этом:

2 балла ставится, если студент:

- полно раскрыл содержание профессионально значимой информации;

- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя профессиональную терминологию;
- правильно осуществил подбор оборудования и инвентаря;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя.

1 балл ставится, если студент:

- ответ удовлетворяет в основном требованиям на 2 балла, но при этом имеет один из недостатков;
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие логического содержания ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущена ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, легко исправленные по замечанию преподавателя;

0 баллов ставится, если студент:

- не раскрыл содержание профессионально значимой информации;
- не изложил материал в определенной логической последовательности;
- не продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков.

Баллы	Оценки
6	5
5	4
4	3
менее 4 баллов знания и умения по учебной дисциплине не освоены	

ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «кондитер»» Экзамен по модулю Практические задания

Критерии оценки практических работ

1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете № 121.
2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории № 118.
3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.
4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.
5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение

которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Маффины с шоколадом

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с муссовой начинкой из малины с мармеладом

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Практическое задание:

Приготовить - Бискотти

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные завитки с бананом

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Суфле клубничное

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
- 2 . Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
- 3 . Соблюдение личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни мраморные

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Практическое задание:

Приготовить - Пирожное макарони

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Практическое задание:

Приготовить - Печенье «Опера»

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадное печенье с пряностями

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на шоколадной песочной основе

Билет №16

- 1 . Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с апельсиновым желе

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.

3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Практическое задание:

Приготовить - Мини-рулеты с маскарпоне

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни с белым шоколадом

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Шоколадные трюфели

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Практическое задание:

Приготовить - Маффины с черной смородиной

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Мини-рулеты с клубникой

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с банановым компоте

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

3.1 Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для СПО— Ростов —на —Дону: Феникс, 2022. — 314с.

2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2022. — 194с

3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с.

4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с.

3.2 Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

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

7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»»**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ.08 «Выполнение работ по специальности «Кондитер»», предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 8 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знания:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	8
Итого			8

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Раздел 1.

Практическое занятие № 1

Тема: Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Цель: Приобрести практический опыт украшать корнетиком, применять кондитерские мешки для изготовления украшения.

Материально-техническое оснащение: ножи поварской тройки, лопатки, формы силиконовые, коврики силиконовые, мешки кондитерские с насадками, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Производственные задания

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами, расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. Приготовление кремов и украшение кондитерским мешком с различными насадками:
 - а) Крем сливочный основной
 - б) Крем белковый
 - в) Крем сливочный кофейный
 - г) Крем сливочный фруктовый

д) Крем сливочный ореховый

4. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий.

5. Уборка рабочего места.

6. Оформление отчета.

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм: «Змейка», «Веревочка», «Ветка ландыша».

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом: «Звездочка», «Розанчик».

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом: «Листик».

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами от 2 до 6 мм: насадка многоточечная, насадка бордюрная, насадка мелкокольцевая, насадка тринадцатизубцовая, насадка лепестковая, насадка цветочная, насадка крупнокольцевая, насадка ленточная

7. Составить таблицу: «Режим хранения отделочных полуфабрикатов»

Наименование отделочного полуфабриката	Условия хранения

8. Ответить на контрольные вопросы.

1. Ассортимент кремов.
2. Какими бывают кондитерские мешки и насадки к ним?
3. Как правильно пользоваться кондитерским мешком и ухаживать за ними?

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)
ПМ.08. «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»»**

Рабочая программа УП.08.01 Учебная практика по профессии «Кондитер» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ПМ.08** «Выполнение работ по профессии «Кондитер»»

1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: ВД 08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	<ol style="list-style-type: none"> 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; 7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
<p>знать</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; 6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 8. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа (ов).

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация.

Итоговая аттестация проводится в форме Зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 08 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.4..	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
----------	--

Личностные результаты:

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ЛР 7, 8, 11, 13, 14, 19, 20

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;»	<p>1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</p> <p>2. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.</p> <p>3. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.</p> <p>4. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.</p> <p>5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эсте-</p>	МДК 08.01. Выполнение работ по профессии "Кондитер"	1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6
			2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	12
			3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6
			4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6
			5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6
			6. Приготовление и оформление мучных	12

	<p>тичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>7. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.</p> <p>8. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.</p>		кондитерских изделий из пряничного теста.	
			7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	6
			8. Приготовление крема сливочного, белкового, сиропа для промочки, помады сахарной Зачёт	18

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной практики предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащенная оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса),

миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жироуловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1. Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.
12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.
13. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.:

4.2.3. Нормативные документы:

1. 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. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

4.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.eda-server.ru;>
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель. При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</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 тре- 	<p>Экспертное наблюдение за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ</p>

	<p>бованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <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; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 8.2 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 8.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 8.4.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: <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 ве- 	<p>Экспертное наблюдение за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ</p>

	<p>дение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">• корректное использование цветных разделочных досок;• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <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, заказу;</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 впе-	
--	---	--

	<p>чатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	---	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических</p>

		конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбере-</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков</p>

жению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и сво-	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

<p>бод 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</p>		
<p>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»</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.09 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.09 Выполнение работ по профессии «Повар», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министрство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.....	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4	
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Ошибка! Закладка не определена.....	11
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	18	
4 .	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	24	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.09 Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.	- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 9.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 9.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 9.3.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и

	<p>регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - 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;
знания	<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 и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том

	<p>числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - 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.
--	--

1.1.4. В результате освоения профессионального модуля у студента должны быть сформированы:

Личностный результат	Наименование результата
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 14	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 19	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 20	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Раздел и тема из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Школа правовых знаний обучающихся «Личная гигиена, для чего она нужна».	Дискуссия	Раздел 2	ЛР7, 8, 11, 13, 14
«День студента»	Активные перемены	Раздел 1	ЛР 19,20

1.1.5 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Раздел 1.	+	+	+	+	+	+	+			+				+	+	+	+	+			+					
Раздел 2.	+	+	+	+	+	+	+			+				+	+	+	+	+	+	+	+				+	
Раздел 3.	+	+	+	+	+			+	+	+				+	+	+	+	+	+	+		+			+	
Раздел 4.	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+			+	

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 206

Из них на освоение МДК 92

В том числе, самостоятельная работа 6

на практики, в том числе производственную 108

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 1.1.-1.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	4	2				-	
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента	18	18	12				-	
ПК 3.1 – 3.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных	30	30	20				-	

	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента							
ПК 4.1 - 4.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	30	24	18				6
ПК 1.1.-1.4, 2.1.- 2.8, 3.1 – 3.6, 4.1 - 4.5	Производственная практика	108					108	
	Консультации	4						
	Экзамен по профилю	6						
	Зачет	6						
	Всего:	206	76	52			108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	4
	Лекционные занятия	2
	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента.	2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента	22
	Лекционные занятия	6
	1. Методы приготовления, бульонов, отваров, первых блюд, соусов.	2
	2. Технологический процесс приготовления заправочных супов, супов – пюре, молочных, сладких, холодных супов.	2
	3. Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Технология приготовления соусов основных красного и белого и их производных	2

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для бульонов.	2
	2. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для заправочных супов.	2
	3. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для молочных, холодных супов, супов – пюре.	2
	4. Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	2
	5. Приготовление и отпуск солянок, молочных, холодных и сладких супов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.	2
	6. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для соусов.	2
	7. Приготовления соусов сметанных, молочных, яично-масляных соусов и масляных смесей.	2
	8. Приготовление заправок (дрессингов) и маринадов, сладких соусов.	2
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки	Содержание. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	30
	Лекционные занятия	10
	1. Технология приготовления блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	2
	2. Технология приготовления блюд, закусок из мяса, птицы, дичи, кролика	2
	3. Технология приготовления блюд, закусок из овощей и грибов	2
	4. Технология приготовления блюд, закусок из круп, макаронных изделий	2
	5. Технология приготовления блюд, закусок из сыра, яиц, творога, муки	2

разнообразного ассортимента	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	20
	1. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых горячих блюд, закусок.	2
	2. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых горячих блюд, закусок.	2
	3. Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	2
	4. Приготовление горячих блюд и закусок из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента	2
	5. Приготовление горячих блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	4
	6. Приготовление горячих блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента	2
	7. Приготовление горячих блюд и закусок из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	2
	8. Приготовление горячих блюд и закусок из сыра и яиц разнообразного ассортимента	2
	9. Приготовление горячих блюд и закусок из творога и муки разнообразного ассортимента	2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	Содержание Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	24
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация бутербродов. Технологический процесс приготовления бутербродов <i>Санитарные требования при приготовлении, хранении и отпуске.</i>	2
	2. Классификация салатов. Технологический процесс приготовления салатов из овощей, мяса, рыбы, птицы <i>Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.</i>	2
	3. Технология приготовления закусок из яиц, из мяса, овощей, грибов. <i>Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.</i>	2
В том числе, практических занятий и лабораторных работ		18

	1. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов для готовых холодных блюд и закусок.	2
	2. Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента	2
	3. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	2
	4. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента	2
	5. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного ассортимента	2
	6. Приготовление салатов из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	2
	7. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента	2
	8. Приготовление гастрономических закусок разнообразного ассортимента	2
	9. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 4		6
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 09		108
Виды работ:		
1. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
2. Приготовление блюд из тушёных, запеченных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
4. Приготовление блюд из рыбы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
6. Приготовление блюд из мяса с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой		

<p>продукции.</p> <p>7. Приготовление блюд из мясной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Приготовление первых блюд с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Приготовление холодных блюд и закусок с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.</p> <p>10. Приготовление сладких блюд и напитков с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>		
<p>Всего:</p>		<p>206</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Кабинета, оснащенный оборудованием:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютером (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3).

Мастерская «Поварское дело» - оборудование, инвентарь лаборатории питания на одного участника:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и ravioli, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протираания (диаметр от 20-25 см), сито для протираания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная,

нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь, миски нержавеющая сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющая сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жиρούловитель, мясорубка (BOSCH)

ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.2.1. Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2023. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2022. – 176 с.
6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2022. – 336 с.
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 176 с.

8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – Москва : Академия, 2022. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2022. – 240 с.
13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с.
14. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2023. – 240 с.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 720 с.
16. 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, 2022. — 172 с.
17. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2023. – 398 с.
18. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2022. – 192 с.
19. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2022. – 128 с.
20. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 288 с.
21. Сыроделие: техника и технология : учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 508 с.
22. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с.
23. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 340 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 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. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey->

14293838082

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 9.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара</p> <p>ПК 9.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПК 9.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них; - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; - правильно давать органолептическую оценку мясному сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептур; 	<p>Текущий контроль: 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: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда 	<p>Текущий контроль: 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: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по производственной практики;
<p>ОК 1 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	<p>потребности в информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчет по производственной практики
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности грамотность устного и письменного 	

	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	понимание значимости своей профессии	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и	

	объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать	Участие в мероприятиях	Педагогическое

производственную ситуацию, быстро принимать решения	календарного плана воспитательной работы	наблюдение
--	---	------------

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПМ.09 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ.09 Выполнение работ по профессии «Повар» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

В рамках ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», обучающиеся осваивают – профессию 16675 «Повар»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 09 Выполнение работ по профессии «Повар»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1

Объекты оценивания (умения)	Показатели	Критерии
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Правильно подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	Правильно выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе,	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, без-	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудова-

безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	опасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	ния, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	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;	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	—

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
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	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятиях календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

1.2. Организация контроля и оценивания

Форма промежуточной аттестации	Организация контроля и оценивания
МДК 09.01 Выполнение работ по профессии "Повар" Экзамен	Тестирование и практические задания
ПП.09.01 Зачет	Проверка отчета
ПМ.09 Выполнение работ по профессии "Повар" Квалификационный экзамен	Практические задания

1.3. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий

Контрольно-оценочные мероприятия проводятся в учебном кабинете и лаборатории «Поварское дело».

Оборудования лаборатории и рабочих мест 4.

Техническое оснащение мастерской №118 «Поварское дело»: пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, крем-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей

стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт.

Набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

Оборудование, инвентарь лаборатории питания общей площади:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кулер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Вариант – 1

1. Что такое обвалка?

- а) отделение жил от мяса;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) отделение хрящей от мякоти.

2. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки;
- в) для рубленой массы.

3. Под каким углом режут мясо?

- а) 45;
- б) 90;
- в) 10.

4. Какие п/ф жарят крупным куском?

- а) лангет;
- б) ростбиф;
- в) бефстроганов.

5. В рубленую массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, яйца;
- в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

7. К субпродуктам относят продукты...

- а) не скоропортящиеся;
- б) скоропортящиеся.

8. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

9. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
- в) лангет, антрекот, зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Вариант – 2

1. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

2. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

3. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

4. Назовите порционные п/ф?

- а) филе;
- б) ростбиф;
- в) ромштекс.

5. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

7. Из субпродуктов готовят п/ф...

- а) корейка жареная, вырезка жареная;
- б) котлеты по-киевски, шницель рубленый, котлеты рубленые;
- в) печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.

8. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

- а) да; б) нет.

9. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

- а) да; б) нет.

10. Какие части туши говядины используют для жарки?

- а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;
- б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
- в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

11. Из каких частей готовят котлетную массу:

- а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
- б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
- в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

12. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки
- в) для рубленой массы.

13. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

де?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

Вариант – 3

1. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

- а) да; б) нет.

2. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

- а) да; б) нет.

3. Какие части туши говядины используют для жарки?

- а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка; б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
- в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

4. Из каких частей готовят котлетную массу:

- а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
- б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
- в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

5. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки;
- в) для рубленой массы.

6. Под каким углом режут мясо?

- а) 20;
- б) 90;
- в) 10.

7. Какие п/ф жарят крупным куском?

- а) говядина духовая
- б) ростбиф
- в) антрекот

8. В рубленую массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, яйца;
- в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

9. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
- в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;

- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Критерии оценки практических работ

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
13-12	11-10	9-8	7 и менее

Ответы

№/№	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1.	б	в	б
2.	в	а	а
3.	а, б	а	в
4.	б	а, в	а
5.	в	б	в
6.	в	а	б
7.	б	в	б
8.	в	б	б
9.	а	а	в
10.	а	в	в
11.	в	а	а
12.	б	в	в
13.	а	в	а

Контрольная работа №2

Вариант – 1

Задача № 1. Определить количество отходов при обработке 60 кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделяться на звенья с кожей без хрящей?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на филе с кожей и реберными костями 7,5 кг амура неразделанного среднего размера, найти массу полуфабриката для жарки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо баранины массой брутто, чтобы приготовить 13 порций «шницеля натурального рубленого», выход 1 порции полуфабриката 120 г, расчет по 3 колонке?

Задача № 4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных второй категории?

Вариант – 2

Задача № 1. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на непластованные куски 25 кг карася океанического мелкого размера, найти массу полуфабриката для варки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо телятины массой брутто, чтобы приготовить 28 порций «зраз рубленых», выход 1 порции полуфабриката 100 г, расчет по 2 колонке?

Задача № 4. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полупотрошенных I категории.

Критерии оценки практических работ

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно решил 4 задачи контрольной работы.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно решил 3 задачи с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями решил 3 или 2 задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в решении задач, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
4	4-3	3-2	2 и менее

Примеры решения задач.

Задача № X1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера?

Пример решения задачи № X1.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения. находим массу отходов по форму-

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%} = \frac{30 * 58}{100} = 17,4 кг$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

17,4 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Задача № X2. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

Пример решения задачи № X2.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептур на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения. находим массу отходов по форму-

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%} = \frac{17 * 58}{100} = 9,86 кг$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

9,86 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для припускания (масса нетто) по формуле:

$$M_{нт} = \frac{M_{бр} * (100 - \%отх)}{100\%} = \frac{17 * (100 - 58)}{100} = 7,14 кг$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

7,14 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для припускания.

Задача № Х3. Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 г, расчет по 1 колонке?

Пример решения задачи № Х3.

Для решения данного типа задачи находим в сборнике номер рецептуры (№411), в рецептуре в первой колонке дана раскладка на говядину. Чтобы приготовить полуфабрикат массой 43 г, необходимо сделать расчет сырья на полуфабриката массой 50г, составляем пропорцию на необходимое сырье:

На 43г полуфабриката - 155 г говядины

На 50 г полуфабриката- X говядины

$$X = \frac{50 * 155}{43} = 180г$$

Для приготовления 1 порции «бифштекса рубленого» необходимо взять 180 г говядины массой брутто.

Находим необходимое количество говядины, чтобы приготовить 40 порций полуфабриката:

$$Мбр = 40 * 0,180 = 7,2кг$$

Для приготовления 40 порций «бифштекса рубленого» необходимо 7.2 кг говядины

Задача № Х4. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категория?

Пример решения задачи № Х4.

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептов на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошенных первой категория, что составляет 31,4%.

$$Мотх = \frac{Мбр * \%отх}{100\%}$$

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$Мотх = \frac{80 * 31,4}{100} = 25,12кг$$

25,12 кг- искомая масса отходов у кур полупотрошенных первой категория при холодной обработке.

Перечень вопросов для проведения по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Что такое классификация по типу и качеству пищевого продукта?
2. Перечислите методы классификации пищевых продуктов. В чем их сущность?
3. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
4. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.
5. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?
6. Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
7. Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.
8. Каковы особенности работы мясорыбного цеха?

9. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
10. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.
11. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.
12. Перечислите виды панировок. Краткая характеристика каждой
13. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?
14. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.
15. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?
16. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?
17. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.
18. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?
19. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.
20. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?
21. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?
22. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.
23. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?
24. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?
25. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?
26. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?
27. Укажите вид панировки для приготовления тельного.
28. Какую форму имеет полуфабрикат тельное?
29. Какое филе используется для приготовления зраз донских?
30. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?
31. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?
32. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.
33. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?
34. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°C.
35. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°C?
36. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °C.
37. Дайте определение понятия жиловка и сортировка мяса.
38. Что обеспечивает дефростация мяса?
39. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?
40. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.
41. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.
42. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.
43. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?
44. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.
45. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.
46. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.
47. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?
48. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.
49. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов
50. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.
51. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?
52. Почему не допускается размораживание мяса в воде?

53. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?
54. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
55. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
56. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
57. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
58. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.
59. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
60. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,
61. предназначенных для дальнейшего использования.
62. Как подготовить поросенка для фарширования?
63. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
64. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
65. Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья
66. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?
67. Как размораживают домашнюю птицу?
68. Почему ценятся блюда из филе птицы?
69. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?
70. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?
71. В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды?
72. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
73. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
74. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
75. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

Перечень вопросов для проведения по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня
3. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
4. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки
5. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных
6. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
7. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.
8. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов
9. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования
10. Основные характеристики солнечника, саргана, пагра, дорады
11. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных
12. Способы фарширования: в целом виде
13. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

14. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом
15. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов
16. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.
17. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
18. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.
19. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных
20. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных
21. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных
22. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.
23. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
24. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
25. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям
26. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося
27. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: оленя, лося,
28. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана,
29. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят
30. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения молочных поросят
31. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения утиной и гусиной печени
32. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения отдельных частей говядины из мраморного мяса.
33. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд
34. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных
35. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов из мяса животных
36. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи
37. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.
39. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи
40. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.
41. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность
42. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи.

43. Методы обработки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

44. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб

45. Методы подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом

46. Методы подготовки мяса для сложных блюд: фарширование, шпигование,

47. Методы подготовки мяса для сложных блюд: панирование, перевязывание

48. Методы подготовки мяса для сложных блюд: взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

49. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления

50. Ассортимент п/ф из мраморного мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Вопросы для проведения квалификационного экзамена

1. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"

3. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром

4. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"

5. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рагу из кролика"

6. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кролик, тушеный в соусе"

7. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"

8. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"

9. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"

10. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь по-столичному"

11. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты рубленые из дичи"

12. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"

13. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Белуга припущенная с белыми грибами и соусом"

14. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Севрюга по-русски"

15. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"

16. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"

17. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"

18. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"

19. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"
20. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Лангусты с рисом и соусом"
21. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рыба (семейство осетровых), запеченная с рисом и нутом"
22. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Тефтели из ледяной рыбы с чечевицей"
23. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"
24. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"
25. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"
26. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"

Билеты для проведения квалификационного экзамена

<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>курс – , группа</p>
<p>1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.</p>
<p>2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"</p>

Преподаватель _____.

<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2</p> <p>Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>курс – , группа</p>
<p>1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.</p>
<p>2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"</p>

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рагу из кролика"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь по-столичному"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты рубленые из дичи"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Севрюга по-русски"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополни-

тельные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рыба (семейство осетровых), запеченная с рисом и нутом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11
Квалификационный экзамен
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12
Квалификационный экзамен
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13
Квалификационный экзамен
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополни-

тельные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кролик, тушеный в соусе"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20
Квалификационный экзамен
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Лангусты с рисом и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Белуга припущенная с белыми грибами и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Тефтели из ледяной рыбы с чечевицей"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.

2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром

Преподаватель _____

По МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Вариант 1

1. Перечислите виды варочно – жарочного оборудования _____

2. Определите производительную деятельность заготовочных предприятий

А) обрабатывать сырье, приготавливающие п\ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее,

Б) вырабатывающие п\ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее,

В) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п\ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе. _____

4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении. _____

Вариант 2

1. Правила эксплуатации электрических плит. _____

2. Определить деятельность предприятий с полным производственным циклом:

А) работающие на сырье 2-3 наименований,

Б) обрабатывающие сырье и производящие п\ф,

В) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п\ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

3. Организация работы овощного цеха. _____

4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки. _____

Вариант 3

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий:

А) разнообразные блюда,

Б) различные полуфабрикаты,

В) продукция из определенного вида сырья.

4. Перечислите оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха. _____

Вариант 4

1. Перечислите виды холодильного оборудования. _____

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе. _____

3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе. _____

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

А) для большей загрузки в рабочую камеру,

Б) для равномерной очистки,

В) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования. _____

По МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. На жаренные молодые кабачки перед жареньем:

А) панируют в муке,

Б) припускают,

В) бланшируют.

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

А) в охлажденном состоянии ($t = 30^{\circ}\text{C}$),

Б) в теплом состоянии ($t = 50^{\circ}\text{C}$),

В) в горячем состоянии ($t = 80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

А) картофель, вода, молоко, яйца, соль,

Б) картофель, вода, молоко, соль,

В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:

А) овально-приплюснутую с заостренным концом,

Б) кирпичика с овальными краями,

В) округло-приплюснутую.

5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:

А) соломка, кубики,

Б) кружочки, кубики,

В) дольки, ломтики.

6. При замачивании бобовые увеличивают массу:

А) в 3 раза,

Б) в 1\2 раза,

В) в 2 раза,

Г) в 4 раза.

7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:

А) за 10-15 минут,

Б) за 20-30 минут,

В) за 5-7 минут.

8. Для чего используют соусы средней густоты:

- А) для запекания,
- Б) для поливки блюд,
- В) для фарширования и в качестве связующей основы.

9. Для чего используют соусы густой консистенции:

- А) для запекания,
- Б) для поливки блюд,
- В) для фарширования и в качестве связующей основы.

10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:

- А) соус луковый,
- Б) соус белый с яйцом,
- В) соус томатный.

11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

- А) 5-7 минут при температуре 200*С,
- Б) 20-30 минут при температуре 100*С,
- В) 10-20 минут при температуре 140-160*С.

12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- А) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы),
- Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,
- В) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:

- А) вдоль волокон под углом 90*С,
- Б) вдоль волокон под углом 45*С,
- В) поперек волокон под углом 90*С,
- Г) поперек волокон под углом 45*С.

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

- | | | |
|------|--|--|
| 14.1 | 1. Яйца всмятку
2. Яйца сваренные без скорлупы
3. Яичница глазунья
4. Омлет натуральный запеченный
5. Яйца, запеченные под молочным соусом | А) нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.
Б) отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.
В) отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.
Г) отпускают по порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.
Д) отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами. |
| 14.2 | 1. Творожная масса сладкая с изюмом
2. Вареники с творожным фаршем
3. Пудинг из творога | А) отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.
Б) отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.
В) отпускают, уложив на тарелку, придают форму |

4. Сырники из творога прямоугольника, конуса, пирамидки.
Г) жарят перед отпуском и подают горячими.
- 14.3 1. Грудинка фаршированная А) при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.
2. бифштекс Б) при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки.
3. бефстроганов В) при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.
4. жаркое по-домашнему Г) нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком.
5. эскалоп из свинины Д) отпускают в горшочках.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают
2. _____
3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,
4. Добавляют _____
5. Массу разделяют по порции
6. _____ в сухарях или муке
7. Придают форму котлет
8. _____ до готовности
9. Подают с маслом или соусом.

16 Каши классифицируют по консистенции: на _____, _____ и _____ ?

17. Определить название блюда по выбору продуктов: _____

Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.

18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный)

19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре?

20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) мясо нарезают брусочками,
- Б) перемешивают,
- В) соединяют с пассированным репчатым луком,
- Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- Д) посыпают солью, перцем,
- Е) обжаривают,
- Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом,
- З) доводят до кипения,
- И) отпуск.

22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:

1. поливка маслом,

2. посыпка сухарями, тертым сыром,
3. нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,
4. укладывание рыбы на сковороду с жиром,
5. заливание белым соусом,
6. запекание в жарочном шкафу,
7. укладывание ломтиков вареного картофеля,
8. посыпка солью, перцем.

23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).

24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.

Оценка по учебной и (или) производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Контрольно - оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме.

Практическое задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете 121.
2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории 118.
3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.
4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.
5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Варианты заданий № 25

Вариант 1

1. Для чего сортируют и калибруют овощи?
2. Чему способствует маринование мяса?
3. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?
 - а) Рассольник ленинградский
 - б) Рассольник домашний
 - в) Рассольник московский
4. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
5. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: , ,

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ с картофелем
- 2 картофельное пюре с рыбой жареной
- 3 каша пшенная

Вариант 2

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
2. Как производят обработку следующих субпродуктов:
 - а) мозги; б) печень; в) языки
3. Какие разновидности супов молочных вы знаете?
4. Сколько времени варятся кальмары?
5. Какие продукты входят в состав творожной массы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 прозрачный бульон – консоме с гарниром на выбор
- 2 бифштекс натурально рубленный с яйцом и отварными макаронами
- 3 крупеник

Вариант 3

1. Зачем капусту кладут в соленую воду?
2. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?
 - а) удаление шейки
 - б) промывание
 - в) опаливание
 - г) удаление ножек
 - д) приготовление полуфабрикатов
 - е) оттаивание
 - ж) потрошение
 - з) удаление головы
3. Почему молочные супы варят небольшими порциями?
4. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , , , ,
5. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 бульон рыбный с рыбными фрикадельками
- 2 голубцы овощные с отварной гречкой
- 3 запеканка рисовая с творогом

Вариант 4

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
 1. мытье
 2. нарезка
 3. сортировка
 4. калибровка
 5. очистка
2. Составьте схему приготовления супов – пюре.
3. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?

Вариант 10

1. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на: _____
2. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?
3. Мучную пассеровку классифицируют?
 - а) по способу приготовления: и
 - б) по цвету: и
4. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?
5. Установите соответствие

<ol style="list-style-type: none"> а) Творожная масса сладкая с изюмом б) Вареники с творожным фаршем в) Пудинг из творога г) Сырники из творога 	<ol style="list-style-type: none"> а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. г) жарят перед отпуском и подают горячими
--	--

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 щи из свежей капусты с картофелем
- 2 рыба жареная с луком по- ленинградски с картофелем жареным из отварного
- 3 омлет натуральный

Вариант 11

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
 - а) приготовление полуфабрикатов
 - б) разделка
 - в) вымачивание
 - г) размораживание
2. Перечислите, какие отходы от птицы используют?
3. Составьте схему приготовления белого основного соуса.
4. Требование к качеству курицы отварной?
 - а) цвет –
 - б) консистенция –
 - в) вкус –
 - г) запах –
5. Установите соответствие?

<ol style="list-style-type: none"> а) Яйца всмятку б) Яйца сваренные без скорлупы в) Яичница глазунья г) Омлет натуральный запеченный д) Яйца, запеченные под молочным соусом 	<ol style="list-style-type: none"> а) Нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
--	--

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 щи по-уральски (с крупой)
- 2 рыба в тесте жареная

2 поджарка с овощами отварными с жиром

3 сырники из творога

Вариант 16

1. Что такое льезон и как его приготовить?

2. При какой температуре начинает свертываться белок?

3. Каши классифицируют по густоте: на , и ?

4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – , ,

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный с бобовыми

2 шницель с овощами в молочном соусе (2-й вариант)

3 сырники с морковью

Вариант 17

1. Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?

2. Как сохранить цвет при тепловой обработке?

3. От чего зависит консистенция каши?

4. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?

5. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?

а) 5 – 7 шт.

б) 6 – 8 шт.

в) 10 – 12 шт.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный с макаронными изделиями

2 печень жареная с луком с картофельным пюре

3 запеканка из творога

Вариант 18

1. Перечислите основные ткани мяса?

а) б) в) г)

2. Из каких двух частей состоят супы?

3. Почему молочные каши предварительно варят в воде?

4. Чем отличаются омлеты от яичниц?

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный с клецками

2 печень по-строгановски с рисом рассыпчатым

3 котлеты картофельные

Вариант 19

1. Для чего размораживают мясо?

2. В качестве жидкой основы супов используют: , , , , и т.д.

3. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?

4. По технологии приготовления омлеты делят на: , ,

5. Установите соответствие?

а) Спаржа отварная	а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам
б) Голубцы овощные	б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной.
в) Овощи припущенные в молочном соусе	в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный.
г) Картофельная запеканка	
д) Лук фри	

	<p>г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали.</p> <p>д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками.</p>
--	---

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп-лапша домашняя
- 2 котлеты крестьянские с грибами с картофелем фри
- 3 зразы картофельные

Вариант 20

1. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?

а) _____ б) _____

2. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на и

б) по способу приготовления – на , , и

3. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

4. Можно ли хранить блюда из яиц?

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

а) Соус луковый с горчицей	а) припущенная рыба
б) Соус польский	б) яблоки в тесте
в) Соус паровой	в) сардельки
г) Соус красный кисло-сладкий	г) цветная капуста
д) Соус молочный сладкий	д) отварная курица
е) Соус абрикосовый	е) пудинг
ж) Соус белый основной на рыбном бульоне	ж) тушеное мясо

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп-харчо
- 2 жаркое по -домашнему
- 3 котлеты морковные

Вариант 21

1. Для чего необходимо обсушивание мяса?

2. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

3. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?

4. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?

5. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

а) Прозрачный бульон	а) яйцо
б) Сладкий суп	б) вареники с ягодами
	в) гренки с сыром
	г) пшеничные хлопья
	д) кекс
	е) сухой бисквит
	ж) печенье
	з) расстегаи и пирожки
	и) кукурузные палочки

4. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?
5. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?
- щи зеленые
 - суп-пюре из птицы
 - бульон с гренками
 - суп-пюре из бобовых
 - борщ флотский
 - бульон с яйцом
 - солянка рыбная
 - суп полевой
 - рассольник московский

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- суп-пюре из зеленого горошка
- тефтели с рисом с отварным картофелем бочонками
- оладьи из кабачков

Вариант 25

- Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?
- Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?
 - Борщ московский
 - Борщ украинский
 - Борщ флотский
 - Борщ сибирский
- Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?
- Что добавляют в творог для улучшения аромата?
- Установите соответствие:

а) Варка	а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.
б) Тушение	б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
в) Припускание	в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.
г) Запекание	г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
д) Жарка	д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
е) Брезирование	е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
ж) Пассерование	ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.
з) Бланширование	з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- суп-пюре из разных овощей
- оладьи из печени с картофельным пюре
- крокеты картофельные

Эталон ответов по По МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Вариант 1

- в)
- Универсальные приводы, хлебрезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслодели-тель; холодильное оборудование.
- Организируются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления су-

пов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам.

Вариант 2

1. Рабочие органы машины – это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э- электрическая; С – секционная; М- модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3. в)

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

Вариант 3

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживания контингента.

2. в)

3. Тепловое, холодильное, механическое, электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электрические сковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

Вариант 4

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне – и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупнокусковых п\ф, натуральных п\ф, мелкокусковых п\ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3. б)

4. 1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. не очищать испаритель механически, только размораживание.

Эталоны ответов по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. На жаренные молодые кабачки перед жареньем:

А) панируют в муке,

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

В) в горячем состоянии ($t = 80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:

Б) кирпичика с овальными краями,

5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:

А) соломка, кубики,

6. При замачивании бобовые увеличивают массу:

В) в 2 раза,

7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:

А) за 10-15 минут,

8. Для чего используют соусы средней густоты:

А) для запекания,

9. Для чего используют соусы густой консистенции:

В) для фарширования и в качестве связующей основы.

10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:

А) соус луковый,

11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

В) 10-20 минут при температуре 140-160*С.

12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,

13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:

В) поперек волокон под углом 90*С,

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

14.2	1. Яйца всмятку 2. Яйца сваренные без скорлупы 3. Яичница глазунья 4. Омлет натуральный запеченный 5. Яйца, запеченные под молочным соусом	4 А) нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. 5 Б) отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. 1 В) отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. 3 Г) отпускают по порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. 2 Д) отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
14.2	1. Творожная масса сладкая с изюмом 2. Вареники с творожным фаршем 3. Пудинг из творога 4. Сырники из творога	3 А) отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. 2 Б) отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. 1 В) отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. 4 Г) жарят перед отпуском и подают горячими.
14.3	1. Грудинка фаршированная 2. бифштекс 3. бефстроганов 4. жаркое по-домашнему 5. эскалоп из свинины	2 А) при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. 3 Б) при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки. 5 В) при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. 1 Г) нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают
2. **протирают горячим**
3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,
4. Добавляют **вводят яйца и перемешивают**
5. Массу разделяют по порции
6. **панируют** в сухарях или муке
7. Придают форму котлет
8. **обжаривают с обеих сторон до румяной корочки** до готовности
9. Подают с маслом или соусом.

16. Каши классифицируют по консистенции: **на жидкие, средней густоты и густые ?**

17. Определить название блюда по выбору продуктов: **овощное рагу**

Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.

18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный) **нарезать, запанировать в муке, разогреть жир, обжарить, выложить дать стечь жиру.**

19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре? **Выделяется вода, в горячем жире будет стрелять.**

20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное. **Рыба жареная во фритюре.**

21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) **мясо нарезают брусочками,**
- Д) **посыпают солью, перцем,**
- Г) **укладывают на разогретую с жиром сковороду,**
- Е) **обжаривают,**
- В) **соединяют с пассированным репчатым луком,**
- Ж) **соединяют со сметанным соусом с томатом,**
- Б) **перемешивают,**
- З) **доводят до кипения,**
- И) **отпуск.**

22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:

3. **нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,**
8. **посыпка солью, перцем.**
4. **укладывание рыбы на сковороду с жиром,**
7. **укладывание ломтиков вареного картофеля,**
5. **заливание белым соусом,**
2. **посыпка сухарями, тертым сыром,**
1. **поливка маслом,**
6. **запекание в жарочном шкафу,**

23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).

Массу выложить на смоченную салфетку,

Придать форму лепешки,

На середину выложить фарш,

Соединить края и придать форму полумесяца.

24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.

$200 - 20\% = 160$ гр масса нетто очищенной моркови,

$4,8 : 0,160 = 30$ порций.

Пакет экзаменатора

Задание №1: Требуется приготовить и оформить горячих блюд, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента из данного перечня для ужина на семью из двух человек.

3. Перечень используемых учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3..
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. -
5. Хандоги́на, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандоги́на, Н.А. Герасимова, А.В. Хандоги́на ; под общ. ред. Е.К. Хандоги́ной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5.
6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4.
7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8.
8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/0a9eda50b5f472c978325314a2068d72916e7129/
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/49c9f63a39933a50bc2be9ec8e43dba1338a4f2c/
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 09. ПМ.09 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

2024

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар", предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 6 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- 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;

знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- 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.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 4	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	6
Итого			6

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
Изучение нормативно-технологической документации

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г. В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного

питания, 1988 г.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д. В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептов для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Технико-технологические карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок

действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

- 1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.
- 2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
- 3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.
- 4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- 5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.
- 6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).
- 7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.
- 8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Отраслевые стандарты (ОСТы) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Изучение нормативно-технологической документации

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г. В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания, 1988 г.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д. В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Разработчики: Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о, Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)
ПП 09.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
«ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

Рабочая программа ПП.09. производственной практики по ПМ 09. Выполнение работ по профессии "Повар" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министерство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ООП по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

ПМ 09 «Выполнение работ по профессии «Повар»»

1.2. Цели и задачи производственной практики

Задачей производственной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является освоение вида профессиональной деятельности: ВД 09 - Выполнение работ по профессии «Повар»», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ 09 «Выполнение работ по профессии «Повар»», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

уметь	<ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- 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;
знания	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной

санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- 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.

1.3. Количество часов на прохождение производственной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами производственной практики в объеме 108 часа (ов).

Распределение видов работ по часам приведено в п. 3.1.

Базой практики являются организации и предприятия Кондинского р-на либо по месту жительства обучающихся.

Итоговая аттестация проводится в форме Зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД- 09 Выполнение работ по профессии «Повар», сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 9.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 9.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 9.3.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Содержание производственной практике

Вид профессиональной деятельности	Вид работы	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов
<ul style="list-style-type: none"> - организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к 	1. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.	МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"	6
	2. Приготовление блюд из тушёных, запеченных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
	3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
	4. Приготовление блюд из рыбы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		6
	5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, без-		12

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	опасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
	6. Приготовление блюд из мяса с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		12
	7. Приготовление блюд из мясной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		12
	8. Приготовление первых блюд с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		12
	9. Приготовление холодных блюд и закусок с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		12
	10. Приготовление сладких блюд и напитков с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		12

	<p>11. Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.</p>		12
--	---	--	----

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- положение о практической подготовке студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования;
- рабочая программа практической подготовки (производственная практика);
- график учебного процесса.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

4.2.1 Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
2. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н. И. Андронова ; Т. А. Качурина. Москва : Академия, 2022. – 256 с.
3. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г. Г. Лутошкина. – Г.Г. – Москва : Академия, 2022. – 240 с.
4. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.
5. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2023 - 256 с.
6. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2023. – 202 с.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

4.2.3 Нормативные документы:

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

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

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

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

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

4.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://kulinaria1955.ru/myaso/961-myasnye-polufabrikaty-myasokombinatov.html> - электронная книга «Кулинария»
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.eda-server.ru;>
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является аттестационный лист, заполненный дневник производственной практики и отчет.

Аттестационный лист свидетельствует о сформированности профессиональных компетенций, уровне теоретической подготовки; выставляется итоговая оценка за прохождение практической подготовки (производственной практики), указываются особые замечания и предложения руководителя практики.

В период прохождения производственной практики обучающимися ведется дневник, который отражает наименование работ и оценку за каждую работу, проверяется руководителями практической подготовки от колледжа и профильной организации в ходе текущего контроля.

В отчете отражено место прохождения производственной практики и итоговая оценка. Студенты выполняют отчет по производственной практике согласно Методическим рекомендациям (составляют руководители практики).

Настоящая программа разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 20 декабря 2016 г. № 44828), примерной программы подготовки специалистов среднего звена по данной специальности, учебного плана по названной специальности, рабочих программ общепрофессиональных учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 (в ред. Приказа Министерства просвещения России от 05.05.2022 N 311), зарегистрировано в Минюсте России 7 декабря 2021 г. N 66211).

Программа предназначена для проведения государственной итоговой аттестации выпускников в 2023-2024 учебном году.

Организация-разработчик: БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель первой квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Лунина Наталья Николаевна, методист

СОГЛАСОВАНО:

Педагогическим советом

Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1 Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО (реквизиты приказа утверждения ФГОС	3
1.2 Квалификации:	3
1.3 База приема на образовательную программу	3
1.4 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА	3
1.5 Цель ГИА в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"	4
1.6 Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО) и формы проверки их освоения	4
1.7 Формы государственной итоговой аттестации в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (для лиц, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена)	15
2. ПРОВЕДЕНИЕ ГИА	15
2.1. Порядок защиты дипломного проекта (работы) по программам подготовки специалистов среднего звена	15
2.1.1. Сроки защиты дипломной проекта	15
2.1.2. Темы дипломных проектов (работы)	15
2.2. Порядок проведения демонстрационного экзамена	16
2.3. Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии	19
3. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА	21
3.1. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена	21
3.2 Процедура защиты дипломного проекта (работы)	22
Приложение 1	30
Приложение 2	34
Приложение 3	35
Приложение 4	
Приложение 5	36

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Код и наименование образовательной программы в соответствии с Перечнями профессий/специальностей СПО (реквизиты приказа утверждения ФГОС).

Программа ГИА разработана на основании требований следующих нормативно-правовых актов: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 и Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012) по рабочим профессиям: 16472 Пекарь, 16675 Повар, 12901 Кондитер.

1.2 Квалификации:

повар, кондитер, пекарь

1.3 База приема на образовательную программу – на базе основного общего образования.

1.4 Нормативные правовые документы и локальные акты, регулирующие вопросы организации и проведения ГИА:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 (в ред. Приказа Министерства просвещения России от 05.05.2022 N 311), зарегистрировано в Минюсте России 7 декабря 2021 г. N 66211) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказ ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» от 22.06.2023 № П-291 «О введении в действие Методики организации и проведения демонстрационного экзамена; утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и рабочей программы;

Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, утвержденный Постановлением Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 367 (ред. от 19.06.2012);

Приказ Департамента образования и науки ХМАО - Югры от 06.12.2023 г., №.10-П-3052 «Об утверждении председателей государственных экзаменационных комиссий в бюджетном учреждении профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж» в 2024 году»;

Положение о дипломном проекте (работе) - принято на методическом совете от 21 декабря 2022 г., протокол № 4 и утверждено приказом директора от 21 декабря 2022 г. № 606/од.

1.5 Цель ГИА в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Государственная итоговая аттестация проводится с целью определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Требования к дипломным проектам (работам), методика их оценивания, задания и критерии оценивания государственных экзаменов, а также уровни демонстрационного экзамена, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включаются в программу ГИА.

ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

Программа ГИА утверждается образовательной организацией после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК, после чего доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

1.6 Результаты освоения образовательной программы в виде профессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС СПО) и формы проверки их освоения.

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Форма проверки
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>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</p> <p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p> <p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	

<p>форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>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</p>	
--------------------------	--	--

	<p>деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p> <p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p> <p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена</p>

	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>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</p> <p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p> <p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>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</p> <p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p> <p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена</p>

<p>форм обслуживания</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>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</p> <p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p>	
--------------------------	---	--

	<p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>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</p> <p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена</p>

	<p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	
<p>Выполнения работ по профессии “Пекарь”</p>	<p>ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена</p>

<p>Выполнения работ по профессии “ Кондитер”</p>	<p>ПК 8.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</p> <p>ПК 8.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</p> <p>ПК 8.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции</p> <p>ПК 8.4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции</p> <p>ПК 8.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>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</p> <p>ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике</p> <p>ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена</p>
--	---	---

<p>Выполнения работ по профессии “Повар”</p>	<p>ПК 9.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПК 9.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 9.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР 14 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ЛР 19 Активно применяющий полученные знания на практике ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Защита ДП, проведение демонстрационного экзамена</p>
--	---	---

1.7 Формы государственной итоговой аттестации в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (для лиц, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена)

Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» проводится в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) и защиты дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков

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 профильного уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования;

Объем времени на подготовку и проведение:

на подготовку к ГИА (выполнение дипломной работы) отводится 4 недели;

на проведение ГИА (защиты выпускной практической квалификационной работы и защита дипломной работы) – 1 неделя.

на проведение демонстрационного экзамена- 1 неделя.

2. ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

2.1. Порядок защиты дипломного проекта (работы) по программам подготовки специалистов среднего звена

2.1.1. Сроки защиты дипломной работы

Срок проведения согласно, графика образовательного процесса.

2.1.2. Темы дипломных проектов (работы)

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией (приложение 4). Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

2.2. Порядок проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен (далее ДЭ) проводится в качестве формы государственной итоговой аттестации по профильному уровню, по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников и на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

ДЭ профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, разработанных Оператором, включающих в себя КОД, варианты заданий и критерии оценивания с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ.

Разработанные оценочные материалы размещаются в специальном разделе на официальном электронном ресурсе Оператора (<https://bom.firpo.ru/>) не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

Внесение изменений в выбранный КОД, а также в варианты заданий и критерии оценивания не допускается.

Цифровое обозначение компетенции 43.02.15: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения ДЭ в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с 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. План проведения ДЭ формируется с участием главного эксперта

Подготовительный день проводится не позднее одного рабочего дня до начала ДЭ. В подготовительный день главным экспертом проводится проверка готовности центра

проведения ДЭ в присутствии членов экспертной группы, участников ДЭ, а также технического эксперта. По итогам проверки заполняется и подписывается Акт результатов проверки готовности центра проведения ДЭ.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения ДЭ, регистрация присутствующих, ознакомление их с планом проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, распределение рабочих мест между экзаменуемыми с использованием способа случайной выборки, оформление необходимых актов и протоколов.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

В период проведения демонстрационного экзамена, (при необходимости) привлекается медицинский работник для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск участников к выполнению заданий осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

К ДЭ допускаются участники, прошедшие инструктаж по требованиям охраны труда и безопасности производства и ознакомившиеся с рабочими местами.

К оценке выполнения заданий ДЭ допускаются члены экспертной группы, ознакомленные с требованиями охраны труда и безопасности производства, а также с распределением обязанностей.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Центры проведения экзамена могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения демонстрационного экзамена.

Видеоматериалы о проведении демонстрационного экзамена в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения демонстрационного экзамена.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в ЦПДЭ до окончания ДЭ.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

Защита дипломных проектов (работ) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

2.3. Состав и порядок работы государственной экзаменационной комиссии.

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее ГЭК), которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа (далее - экспертная группа), из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками, опытом в сфере соответствующей

профессии, специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится ДЭ

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации и действует в течение одного календарного года.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации 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; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА. Допускается совмещение одним лицом ролей главного эксперта и председателя ГЭК.

Все участники ДЭ и эксперты (в том числе технический эксперт) регистрируются в ИСО с учетом требований Федерального закона от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных». Для регистрации в ИСО каждый участник и эксперт должен иметь личный профиль. Если участник или эксперт ранее зарегистрированы в ИСО, производится актуализация профиля.

Процессы организации и проведения ДЭ, в том числе формирование экзаменационных групп, процедуры согласования и назначения экспертов, обследование центра проведения ДЭ, автоматизированный выбор заданий, а также обработка и мониторинг результатов ДЭ осуществляются в ИСО.

По результатам ДЭ все участники ДЭ получают ЦПК в соответствии с положением о

ЦПК, утверждаемым Оператором.

К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план

3. ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА

3.1. Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена

Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются членами экспертной группы с использованием предусмотренных в ИСО форм и оценочных ведомостей, затем переносятся из заполненных оценочных ведомостей в ИСО главным экспертом или техническим экспертом, осуществляющим функции поддержки деятельности главного эксперта, по мере осуществления процедуры оценки.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА с учетом требований КОД.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Автономной некоммерческой организацией «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия) (Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»)» либо международной организацией «WorldSkills International», в том числе «WorldSkills Europe» и «WorldSkills Asia», и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам «Ворлдскиллс» выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки «отлично» по ДЭ в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования по решению на основании заявления выпускника. Решением ГЭК устанавливается соответствие профиля осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования и полученного статуса победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства. К соответствующему решению ГЭК прикладываются копии документов, подтверждающие статус победителя, призера указанных чемпионатов, участника национальной сборной.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии

или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Шкала перевода баллов, выставленных экспертами в ходе оценивания результатов выполнения задания ДЭ, в отметку, представлена в таблице 1.

Таблица 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

3.2 Процедура защиты дипломного проекта (работы)

Процедура защиты дипломного проекта (работы) включает: доклад выпускника (10-15 мин.), вопросы членов ГЭК, ответы выпускника; чтение отзыва руководителя.

В ходе защиты дипломного проекта каждый член комиссии выставляет оценку по пятибалльной системе за защиту дипломной работы (дипломного проекта), учитывая:

Логику, структуру и стиль доклада выпускника;

Полноту охвата материала;

Степень освоения материала и умение оперировать полученными знаниями;

Уровень овладения профессиональными и общими компетенциями;

Практическую значимость дипломной работы;

Наличие Технико – технологической карты на разработанные блюда/ полуфабрикаты (ТТК "ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"(введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 195-ст) (Приложение 5))

Качество ответов на вопросы.

По окончании защиты, в результате закрытого обсуждения, коллегиально выставляется общая итоговая оценка за дипломный проект.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записываются:

итоговая оценка дипломному проекту;

особые мнения членов ГЭК;

записи о случаях нарушения процедуры аттестации.

В основе оценки дипломного проекта лежит пятибалльная система:

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия(организации);

- характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, грамотно, последовательно, аргументированно отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за дипломный проект, который:

- носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации);

- характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломный проект, который:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации);

- в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломный проект, который:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации);

- не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов, либо они носят декларативный характер;

- в отзыве руководителя имеются существенные критические замечания;

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки;

- к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

4. Требования к структуре дипломного проекта (работы)

Руководитель дипломного проекта (работы) осуществляет теоретическую и практическую помощь студенту в период подготовки и написания работы, дает студенту рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору источников.

По утвержденным темам руководителями дипломных проектов (работ) разрабатываются индивидуальные задания (Приложение 2) для каждого студента. Задания подписываются руководителем работы. Студент ставит на задании дату его выдачи и свою подпись.

Выполненный дипломный проект (работа) в целом должен:

показать достаточный уровень специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач сферы деятельности;

строиться на основе четко разработанного задания;

включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

Дипломный проект (работа) свидетельствует о способности выпускника к систематизации, закреплению и расширению полученных во время обучения теоретических и практических знаний и умений по общепрофессиональным дисциплинам,

профессиональным модулям, применению полученных компетенций при решении разрабатываемых в дипломном проекте (работе) вопросов и проблем; степени подготовленности выпускника к самостоятельной практической работе по специальности.

Дипломный проект (работа) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру:

Титульный лист

Задание на дипломный проект (работу)

Содержание

Введение

Расчет технико-экономических показателей

Организационная часть

Графическая часть

Заключение

Список использованных источников

Приложения

В соответствии со спецификой темы дипломного проекта (работы), на усмотрение руководителя в структуру работы могут быть включены графическая и экономическая части.

Рекомендуемый объем дипломной работы – не менее 30 страниц печатного текста без учета приложений.

Дипломный проект должен быть: выполнен в строгом соответствии с Положением о дипломном проекте (работе), методических рекомендаций по проведению ГИА по специальности СПО

Законченный дипломный проект (работу), выпускник предоставляет руководителю не позднее, чем за неделю до установленного срока защиты. В обязанности руководителя входит внимательное прочтение работы и составление письменного отзыва (Приложение 3), в котором отражаются:

- актуальность темы и содержания работы;
- точность описания разработанного технологического процесса;
- технологическая последовательность изложения материала;
- полнота и грамотность описания используемого оборудования, инструментов, приборов и приспособлений;
- соответствие параметров и режимов ведения процесса предъявляемым требованиям;
- соответствие описания разработанного технологического процесса правилам безопасного труда;
- научность стиля языка работы;
- соответствие содержания последним достижениям науки и техники;
- самостоятельность студента в выполнении работы;
- соответствие требованию к объему работы;
- качество оформления работы.

Руководитель, рекомендуя дипломный проект (работу) к защите, ставит свою подпись на титульном листе работы. Внесение изменений в дипломную работу после получения отзыва не допускаются. Отзывы в работу не подшиваются. Окончательный контроль готовности работы осуществляет заместитель директора, ставит свою подпись на титульном листе работы. Подписанный заместителем директора дипломный проект лично представляется обучающимися ГЭК в день защиты. Выпускники, не выполнившие дипломный проект, не допускаются к защите.

На заседания ГЭК ответственный секретарь представляет следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- программа Государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- приказ директора Колледжа о допуске студентов к Государственной итоговой аттестации;
- приказ директора Колледжа об утвержденных темах дипломных работ;
- сводная ведомость успеваемости обучающихся групп;
- дипломные работы (дипломные проекты);
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний ГЭК.

Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

5. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (в случае наличия среди обучающихся по образовательной программе)

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора (ассистента), оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование техническими средствами участникам при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей (при необходимости);

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

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

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

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка)

Участники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

6. 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 учебный год в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, в состав входят представители организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК, а также педагогические работники колледжа.

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, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (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 колледжа.

бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

ОТЧЁТ
О РАБОТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ ПО
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
(указывается код специальности и наименование)

гп. Междуреченский, 20__

Государственная итоговая аттестация выпускников по основной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена (*указывается код специальности и наименование*) проводилась в БУ «Междуреченском агропромышленном колледже» с _____ 20__ по _____ 20__.

1. СОСТАВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ.

1.1. Председатель _____

1.2. Заместитель председателя _____

1.3. Ответственный секретарь _____

Члены комиссии:

Цель проведения государственной итоговой аттестации является _____

2. ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ КОМИССИИ.

2.1. По специальности (*указывается код специальности и наименование*) _____ секретарём государственной экзаменационной комиссии были представлены/не представлены все необходимые документы:

3. ИТОГИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ _____

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности _____ проводилась в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» с . _____.20__ г. по _____.20__ года.

Формой Государственной итоговой аттестацией по основной профессиональной образовательной программе по специальности _____ являлась защита дипломного проекта (работы).

К государственной итоговой аттестации были допущены обучающиеся по специальности (*указывается код специальности и наименование*) _____ в количестве _____ человек.

Фонды оценочных средств составлены на основе основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (*указывается код специальности и наименование*) _____

Обязательные требования - соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Сводные результаты государственной итоговой аттестации обучающихся по специальности (указывается код специальности и наименование)

Таблица 1. – Результаты экзамена (в виде демонстрационного экзамена)

№	Компетенция	Ф.И.О. участника	Общее количество баллов по КОД	% выполнения задания	Оценка
1					

Таблица 2. Результаты защиты дипломного проекта

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Наименование темы	Оценка	Заключение государственной экзаменационной комиссии
1				

Таблица 3 - Результаты экзамена (в виде демонстрационного экзамена)

Всего студентов	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовл.	Средний балл	Относит. успеваем.	Качеств. успеваем.

Таблица 4 - Результаты защиты дипломного проекта

Всего студентов	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовл.	Средний балл	Относит. успеваем.	Качеств. успеваем.

Таблица 5. Результаты окончания БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» выпускниками по специальности (указывается код специальности и наименование)

№	Показатели	Всего	
		Количество	%

1.	Окончили образовательное учреждение СПО		
2	Количество дипломов с отличием		
3	Количество дипломов с оценками «хорошо» и «отлично»		
4	Количество справок установленного образца		

Выводы и предложения:

МП

**Председатель
государственной
экзаменационной
комиссии
Секретарь**

бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ООД

_____/_____

« ____ » _____ 202__ г.

ЗАДАНИЕ
на дипломный проект

Обучающемуся _____

Специальность _____

Тема дипломного проекта _____

Срок сдачи обучающимся законченного дипломного проекта « ____ » _____ 20__ г.

Исходные данные _____

_____ Перечень подлежащих
разработке задач/вопросов _____

Перечень графического/ иллюстративного/ практического материала:

Консультанты по дипломному проекту (с указанием относящихся к ним разделов
проекта) _____

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель _____/_____

Задание принял к исполнению « ____ » _____ 20__ г.

_____ (подпись студента)

бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»

ОТЗЫВ
руководителя

на дипломный проект по

теме: _____

Руководитель _____ / _____ /

**Примерный перечень тем дипломных проектов (работ)
для студентов специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Содержание профессионального(ых) модуля(ей)	№ п/п	Тема дипломного проекта (работы)
ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины
	2	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных
	3	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птиц, пернатой дичи и кролика
	4	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов
	5	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов мучных кулинарных изделий
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации национальных супов
	7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из овощей и грибов
	8	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из сыра, яиц, творога
	9	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из свинины, говядины, баранины
	10	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из субпродуктов мясных и субпродуктов птицы
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	11	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации винегретов сложного ассортимента
	12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации банкетных закусок сложного ассортимента (фингер – фуд, таринки, брускеты, тапасы)
	13	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации тар – таров из говядины, птицы, рыбы, морепродуктов
	14	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих закусок сложного ассортимента
	15	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации заливных блюд и студней сложного ассортимента

<p>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	16	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента (желе, муссы, самбуки)
	17	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента (кремы, взбитые сливки)
	18	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента (суфле, пудинги, гренки)
	19	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации прохладительных напитков сложного ассортимента (коктейли молочные и десертные, крошоны)
	20	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента
<p>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	21	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого теста сложного ассортимента
	22	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента
	23	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий из воздушного и воздушно - орехового теста сложного ассортимента
	24	Организация и ведение процессов приготовления, оформления украшений из крема сложного ассортимента
	25	Организация и ведение процессов приготовления, оформления крошковых и десертных пирожных сложного ассортимента

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Реализуют _____
Допустимый срок хранения _____ при температуре _____ согласно _____

Срок годности _____ согласно СанПиН 2.3.2.1324-03
_____ при температуре от _____ до _____ °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид - _____

Цвет - _____

Вкус и запах - _____

6.2. Микробиологические показатели _____ должны соответствовать
требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

_____ на выход _____ г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

Примечание - При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.