

СОГЛАСОВАНО

Председатель Наблюдательного
Совета директор АО «Булочно-
кондитерский комбинат»



Б.Ф. Кутдусов

« 7 » _____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ
«Международный колледж сервиса»



Ф.Р. Ковалева

« 7 » _____ 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ**

**государственного автономного профессионального образовательного
учреждения**

«Международный колледж сервиса»

по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 ПЕКАРЬ

Форма обучения: очная

Квалификация (и) выпускника: Пекарь, Пекарь-мастер, Дрожжевод,
Тестовод, Машинист тесторазделочных машин, Формовщик теста, Кондитер

Нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев;

2021 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....
4.1. Общие компетенции.....
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Структура образовательной программы.....
5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС).....
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)
5.3. Календарный учебный график
5.4. Рабочая программа воспитания.....
5.5. Календарный план воспитательной работы.....
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы....
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника.....
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей.....
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин.....
Приложение 4. Рабочая программа воспитания.....
Приложение 5. Содержание ГИА.....

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП по специальности 19.01.04. Пекарь разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.01.04. Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04. Пекарь» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.01.04. Пекарь, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и основной образовательной программы.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

1. Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа декабря 2013 г. № 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390)
3. Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
5. Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
7. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
8. Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должг е служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

9. Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 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. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД- комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Пекарь».

Выпускник образовательной программы по квалификации «19.02.04. Пекарь» осваивает общий(ие) вид(ы) деятельности: Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий; Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Пекарь» – 5566 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: «Пекарь» – 2 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы, представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		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)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;		
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		

		структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять</p>

	учетом особенностей социального и культурного контекста	толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать	Умения:

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>	<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p>
		<p>мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p>
		<p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p>
		<p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>
		<p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p>
		<p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p>
		<p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p>
		<p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>
		<p>Знания:</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>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>
		<p>правила оформления заявок на склад;</p>
		<p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p>
		<p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p>
		<p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p>
		<p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p>
		<p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</p>
		<p>правила обращения с тарой поставщика;</p>

	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, мяса, домашней птицы</p>	<p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p> <p>Навыки: обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, мяса, домашней птицы,</p> <p>Умения: распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, домашней птицы; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке,</p>
--	--	---

		<p>хранении;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования</p>

		с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		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, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения

		<p>упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации кулинарных изделий из мяса, домашней птицы</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания:</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>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p>

		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места пекаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
требования охраны труда,		

		пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовления кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения

		кулинарных изделий, закусок
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту,

		<p>безопасность кондитерских мешков;</p>
		<p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p>
		<p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в</p>
		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>
		<p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>Знания:</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>организация работ в кондитерском цехе;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-</p>

		<p>техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки: приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой</p>

		продукции;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных

		<p>полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения 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, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа</p>

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

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

		изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведения 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 мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
подготавливать продукты;		
готовить различные виды теста:		

		<p>пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p>
		<p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p>
		<p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>

		мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять	Навыки:

	изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;		
проводить формование рулетов из		

		<p>бисквитного полуфабриката;</p> <p>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p>
--	--	---

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
		<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки *специалистов среднего звена (ППССЗ) / квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
О.00	Общеобразовательный цикл дисциплин	1476	570	1-2
ОП.00.	Общепрофессиональные дисциплины	492	194	1-3
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	43	-	1
ОП.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	43	-	1
ОП.03.	Безопасность жизнедеятельности	43	-	2
ОП.04.	Психология	48	-	2
ОП.05.	Дизайн	43	-	3
ОП.06.	Татарский язык в профессиональной деятельности	54	-	1
ОП.07.	Семьеведение	39	-	1
П.00	Профессиональный цикл	2079	1368	1-3
ПМ.01.	Размножение и выращивание дрожжей	51	72	1
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	51	-	1
УП.01.	Учебная практика		36	1
ПП.01.	Производственная практика		36	1
	Экзамен по модулю	-	-	

ПМ.02.	Приготовление теста	108	180	2
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	54	-	2
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	54	-	2
УП.02.	Учебная практика		72	2
ПП.02.	Производственная практика		108	2
	Экзамен по модулю (квалификационный)	-	-	-
ПМ.03.	Разделка теста	156	180	2-3
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок	78	-	2-3
МДК.03.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	78	-	2-3
УП.03.	Учебная практика		72	2-3
ПП.03.	Производственная практика		108	2-3
	Экзамен по модулю (квалификационный)	-	-	-
ПМ.04.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	324	720	2-3
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	135	-	2-3
МДК.04.02.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	138	-	2-3
МДК.04.03	Инновационные технологии в пекарском производстве	51		
УП.04.	Учебная практика		252	2-3
ПП.04.	Производственная практика		468	2-3
	Экзамен по модулю (квалификационный)	-	-	-
ПМ.05.	Укладка и упаковка готовой продукции	72	216	3
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции	72	-	3
УП.05.	Учебная практика		36	3
ПП.05.	Производственная практика		180	3

	Экзамен по модулю (квалификационный)	-	-	-
	Всего:	5566	1368	1-3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36		3
ГИА.01.	Демонстрационный экзамен	36		3
	Итого:	5602	1368	1-3

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства;
- Иностранного языка;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс**Залы:**

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

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

ГАПОУ «Международный колледж сервиса», реализующий программу профессии 19.01.04. Пекарь, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Микробиологии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	

	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Физиологии питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	

	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
---	---------------------------	----------------------

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	
	Стул ученический на ножках	
	Стол учителя	
	Стул учителя	
Дополнительное оборудование		
	Доска меловая (магнитно- маркерная)	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место преподавателя	
Дополнительное оборудование		
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Комплект учебного наглядного материала по темам	
	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	
Дополнительное оборудование		

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

Кабинет «Актовый зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
	Секция складных стульев	
	Трибуна	
	Кулисы	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Рабочая станция	
	Акустическая система	
	Микрофоны беспроводные	
	Проектор портативный	
	Экран проекционный рулонный	
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Читальный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
	Шкаф со стеклом	
	Читательский стол	
	Стул на ножках	
	Информационный стенд	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место читателя с выходом в интернет	
	МФУ (принтер, сканер, копир)	
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
	Стеллаж открытый многосекционный	
	Шкаф со стеклом	
	Читательский стол	
	Стул на ножках	
	Компьютерный стол	

	Кресло компьютерное на колесиках	
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Автоматизированное рабочее место читателя с выходом в интернет	
	МФУ (принтер, сканер, копир)	
Дополнительное оборудование		
III Дополнительное оборудование		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Рабочее место преподавателя.	
	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	
	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
	Интерактивный дисплей	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные	
	Пароконвектомат	
	Конвекционная печь или жарочный шкаф	
	Шкаф морозильный	
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

	Рабочее место преподавателя.	
	Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).	
	Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).	
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
	Интерактивный дисплей	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные	
	Пароконвектомат	
	Конвекционная печь или жарочный шкаф	
	Шкаф морозильный	
	Тестораскаточная машина (настольная)	
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

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

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

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. ГАПОУ «Международный колледж сервиса» самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой

для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы ГАПОУ «Международный колледж сервиса» разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ «Международный колледж сервиса», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников ГАПОУ «Международный колледж сервиса» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций,

в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям

к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий

и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения

по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: «Пекарь».

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

Приложение 1.

*к ОПОП по профессии / специальности
19.01.04. Пекарь*

Матрица компетенций выпускника

19.01.04. Пекарь

2021 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь			
		Приготовление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
33.014 Пекарь					
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3				ПК 5.1
	ТФ А/02.3				ПК 5.2
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4				ПК 5.3
	ТФ В/02.4				ПК 5.3
	ТФ В/03.4				ПК 5.3
	ТФ В/04.4				ПК 5.3
	ТФ В/05.4				ПК 5.3

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 01. Размножение и выращивание дрожжей»

Обязательный профессиональный блок

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Размножение и выращивание дрожжей» 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Размножение и выращивание дрожжей.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.3	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.4	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого теста.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками		подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выполнения работ по производству дрожжей.
Уметь		подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.
Знать		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; способы изменения температуры дрожжей; методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; способы обработки оборудования дрожжевого цеха; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

1.2. Количество часов на освоение профессионального модуля:

Всего 123 ч.,

в том числе:

Из них на освоение МДК – 51 ч.

лабораторных и практических занятий обучающегося – 20 ч.,

самостоятельной работы – 17 ч.

Учебная практика – 36 ч.

Производственная практика - 36 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, час.	Учебная, час.	Производственная, час.
			Всего, час.	в т.ч. лаборатор. работы и практическ. занятия, час.			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1. ОК.1 ОК.3 ЛР.13	Технология производства дрожжей	51	34	20	17	-	-
ПК 1.2. ОК.5 ОК.6 ОК.7 ЛР.16							
ПК 1.3. ОК.2 ОК.4 ЛР. 19	Учебная практика		-	-	-	36	-
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3 ОК.2 ЛР.16	Производственная практика		-	-	-	-	36

	Всего:	51	34	20	17	36	36
--	---------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2		4
МДК 01. 01. Технология производства дрожжей			
Раздел 1.		14	
Тема 1.1. Технологические операции приготовления теста.	Содержание	6	
	1. Введение. Характеристика биологических и химических разрыхлителей. Виды хлебопекарских дрожжей.		
	2. Характеристика дрожжей: прессованных, сухих, жидких, инстантных.		1
	3. Хранение дрожжей.		1
	Практические работы и лабораторные занятия	8	
	1. Расчет взаимозаменяемости дрожжей. 2. Виды и характеристика хлебопекарских дрожжей. 3. Методы определения подъемной силы дрожжей, хранение дрожжей.		
Раздел 2. Приготовление дрожжевой продукции различных видов		10	
Тема 2.1. Общие сведения о способах разрыхления теста	Содержание	4	1
	1. Закваски: молочнокислая, ржаная, пропионовокислая закваска, витаминная, на основе диких, сушеных, жидких дрожжей.		
	2. Методы контроля производства дрожжей по ассортименту.		1
	3. Способы активации прессованных, сушеных дрожжей.		1
	Практические работы и лабораторные занятия	6	
	2. Приготовление, активация жидких, инстантных дрожжей.		2

	3.	Приготовление заквасок.		2
	4.	Приготовление заквасок на основе диких дрожжей.		2
Раздел 3. Выполнение работ по техническому обслуживанию оборудования дрожжевого теста.			10	2
Тема 3.1. Организация и безопасные условия труда при обслуживании хлебопекарного оборудования	Содержание		4	
	1.	Организация работы дрожжевого цеха. Оборудование, инвентарь, инструменты, приспособления, используемые в цехе.		2
	Практические работы и лабораторные занятия		6	
	1.	Оборудование для приема, хранения сыпучего и жидкого сырья.		2
	2.	Машины и механизмы для просеивания муки.		2
	3.	Оборудование для измельчения. Оборудование для смешивания сырья.		2
	4.	Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с оборудованием по производству дрожжей.		2
Самостоятельная работа			17	
Всего:			51	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии/специальности 19.01.04. Пекарь.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии/специальности 19.01.04. Пекарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

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, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Кахикало, В.Г. Технологии кролиководства: учебник для спо / В.Г. Кахикало, О.В. Назарченко, Н.Г. Фенченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кобцев, М.Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум: учебное пособие для спо / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Самусенко, Л.Д. Скотоводство. Практикум: учебное пособие / Л.Д. Самусенко, А.В. Мамаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И.И. Раманаускас, А.А. Майоров, О.Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. 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, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В.Г. Кахикало, Н.Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРPG, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Академия, 2010.

– 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии / С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. - 272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016. - 320 с.: ил.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, размножения и выращивания дрожжей</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места пекаря 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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 пекаря; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения 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 сырья, продуктов, требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех- 	<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 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>нологического 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 правка ножей;– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 02. Приготовление теста»

Обязательный профессиональный блок

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.02. Приготовление теста»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление теста» и соответствующие ему общие 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления теста. Приготовить и дозировать сырьё.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение изделий из теста.

ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из теста.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыкам и		<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями;</p> <p>хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</p> <p>приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</p> <p>обслуживания оборудования для приготовления теста.</p>
Уметь		<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

		<p>пользоваться производственными рецептурами и технологическими рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;</p> <p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</p> <p>определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов;</p> <p>различных видов теста;</p> <p>определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>
Знать		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи 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 кулинарных изделий;</p> <p>характеристики сырья и требования к его качеству;</p> <p>правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство;</p> <p>способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;</p> <p>способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</p> <p>способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</p> <p>рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста;</p> <p>правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 288 ч.

в том числе в форме практической подготовки 180 ч.

Из них на освоение МДК – 108 ч.

в том числе самостоятельная работа – 36 ч.

практики, в том числе учебная – 72 ч.

производственная – 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	54	-	36	20	-	18	-	-	-
ПК 2.1; ПК 2.2 ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5; ПК 2.6; ПК 2.7; ПК 2.8	МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	54	-	36	20	-	18	-	-	-
	Учебная практика		72	-	-	-	-	-	72	-
	Производственная практика		108	-	-	-	-	-	-	108
	Всего:	108	180	72	40	-	36	-	72	108

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 02. 01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		36	
Тема 1.1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Содержание	8	
	1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.		2
	2 Классификация оборудования: технологического, измерительного, вспомогательного. Инвентарь, приспособления.		
	3 Характеристика сырья, требования к качеству сырья, правила хранения сырья, подготовка сырья к пуску в производство.		2
	Практические работы и лабораторные занятия	10	3
1. Характеристика мини-пекарней. 2. Характеристика сырья для приготовления хлеба. 3. Характеристика сырья для приготовления хлебобулочных изделий.			
Тема 1.2. Изготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам	Содержание	8	
	1 Современные технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий и полуфабрикаты из него.		2
	2 Способы замеса и приготовление ржаного, пшеничного теста.		
	3 Способы замеса и приготовление теста для сдобных хлебобулочных изделий.		
	4 Способы замеса и приготовления теста для бараночных изделий.		
5 Способы замеса и приготовления теста для сухарных изделий.			

	Практические работы и лабораторные занятия		10	
	1	Приготовление ржаного теста.		3
	2	Приготовление пшеничного теста.		
	3	Приготовление теста для сдобных хлебобулочных изделий.		
	4	Приготовление теста для бараночных изделий.		
	5	Приготовление теста для сухарных изделий.		
МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			36	
Тема 2.1. Изготовление теста для мучных кондитерских изделий	Содержание		8	
	1	Технология приготовления песочного, сдобного пресного теста.		2
	2	Технология приготовления пряничного теста.		
	3	Технология приготовления воздушного, миндального теста.		
	4	Технология приготовления бисквитного, масляно-бисквитного теста.		
	5	Технология приготовления заварного теста.		
	6	Технология приготовления слоеного теста.		
	Практические работы и лабораторные занятия		10	
	1	Приготовление песочного пресного теста.		3
	2	Приготовление сдобного пресного теста.		3
	3	Приготовление пряничного теста.		3
	4	Приготовление воздушного, миндального теста.		3
	5	Приготовление бисквитного, масляно-бисквитного теста.		3
	6	Приготовление заварного теста.		3
7	Приготовление слоеного теста.		3	
Тема 2.2. Правила эксплуатации тестомесильны х машин	Содержание		8	
	1	Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации тестомесильных машин.		2
	2	Назначение, устройство, принцип работы, правила эксплуатации тестораскаточных машин.		
	Практические работы и лабораторные занятия		10	

	1. Устройство, принцип действия оборудования для приготовления теста. 2. Правила эксплуатации оборудования для приготовления теста.		3
Квалификационный экзамен			
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2019. – 160 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2017. – 160 с.

6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 160 с.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2017. – 282 с.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Усов. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. 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, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

13. 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, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

14. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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, 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.

4. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.

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

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

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

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г.

12. 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.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

15. 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, 2015.544с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. 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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарных изделий</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места пекаря 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 пекаря; – 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 	<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 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>инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие организации хранения 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;– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
--	--	--

Приложение 2.3.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 03. Разделка теста»

Обязательный профессиональный блок

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.03. Разделка теста»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Разделка теста» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.1.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.2	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.3	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.4	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.5	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

ПК 3.6	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
--------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	<p>Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями;</p> <p>деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования.</p>
Уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p>

Знать	<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,</p> <p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоёного, заварного, и других) полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>рецептуры приготовления смазки;</p> <p>приемы отделки поверхности полуфабрикатов;</p> <p>режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>правила безопасного обслуживания оборудования.</p>
-------	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 336 ч.

в том числе в форме практической подготовки 180 ч.

Из них на освоение МДК 156 ч.

в том числе самостоятельная работа 52 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 108 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультация			
<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>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	МДК.02.01. Технология деления теста, формирования тестовых заготовок	78	-	52	30	-	26	-	-	-	-
ПК 3.1. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	МДК.02.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	78	-	52	30	-	26	-	-	-	-
	Учебная практика		72	-	-	-	-	-	72	-	
	Производственная практика		108								108
	Всего:	156	180	104	60	-	46	-	72	108	

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, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок		52	
Тема 1.1. Технология деления теста, формования тестовых заготовок	<p>Содержание</p> <p>Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации тестомесильной машины.</p> <p>Назначение, устройство, принцип действия тестоделителя.</p> <p>Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий.</p> <p>Масса тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных изделий.</p> <p>Разделка хлеба вручную или на тестоделителе.</p> <p>Разделка хлебобулочных изделий вручную или на тестоделителе.</p> <p>Ассортимент бараночных, сухарных изделий.</p> <p>Масса тестовых заготовок для бараночных и сухарных изделий.</p> <p>Разделка сухарных, бараночных изделий вручную или на тестоделителе.</p> <p>Разделка бараночных изделий вручную или на тестоделителе.</p> <p>Ассортимент мучных кондитерских изделий: пряники, коржики, ромовые бабы.</p> <p>Практические работы и лабораторные занятия</p> <p>Правила разделки хлеба вручную или на тестоделителе.</p> <p>Правила разделки хлебобулочных изделий вручную или на тестоделителе.</p> <p>Разделка бараночных, сухарных, изделий вручную или на тестоделителе.</p>	12	2
Тема 1.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	<p>Содержание</p> <p>Назначение, устройство, принцип действия, тестоокруглителя.</p> <p>Формование тестовых заготовок из хлеба вручную или на тестоокруглителе.</p> <p>Формование тестовых заготовок из хлебобулочных изделий вручную или на тестоокруглителе.</p> <p>Формование бараночных изделий вручную или с помощью оборудования.</p>	10	2,3

	Формование сухарных изделий вручную или с помощью оборудования. Разделка и формование пряничного теста, коржиков, ромовых баб. Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки. Режимы расстойки полуфабрикатов из хлеба, бараночных, сухарных изделий. Способы регулирования режима температуры и влажности.		
	Практические работы и лабораторные занятия	14	
	Формование тестовых заготовок из хлеба, хлебобулочных изделий вручную или на тестокруглителе. Формование бараночных, сухарных изделий вручную или на тестокруглителе.		3
МДК.03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий		52	
Тема 2.1. Технология разделки мучных кондитерских изделий	Содержание	6	2
	Ассортимент кондитерских изделий, разделка изделий. Способы разделки песочного теста. Способы разделки слоёного теста. Способы разделки заварного теста. Способы разделки кексов. Способы разделки теста ускоренным способом. Способы разделки теста с последующей заморозкой.		
	Практические работы и лабораторные занятия	6	
	Разделка песочного, слоёного теста Разделка заварного теста, кексов		
Тема 2.2. Разделявание полуфабрикатов из мороженого теста	Содержание	4	2
	Размораживание несформованных тестовых пластов и разделка на полуфабрикаты и укладка на листы.		
	Практические работы и лабораторные занятия	6	
	Разделявание полуфабрикатов и укладывание их на листы.		
Тема 2.3. Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в	Содержание	4	2
	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы. Технология приготовления смазки, приемы отделки кондитерских полуфабрикатов. Режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий. Способы регулирования температурного режима и влажности при выпекании.		2

формы	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки. Способы исправлений, устранение недостатков.		
	Практические работы и лабораторные занятия	6	
	Укладка полуфабрикатов на листы, платки, в формы, отделка.		3
	Расстойка полуфабрикатов, способы регулирования температурного режима при расстойки.		
Тема 2.4. Оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Содержание Тестоделительная и тестоокруглительная машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы машина - устройство, принцип действия. Дозировочно-формовочная машина – устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы. Штамповочно – режущая машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы. Отсадочные машина - устройство, принцип действия. Правила эксплуатации перед началом работы, во время работы, после окончания работы.	4	3
	Практические работы и лабораторные занятия	6	
	Обслуживание отсадочной машины.		2,3
	Обслуживание тестоделительной, тестоокруглительной машин.		2,3
Тема 2.5. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов	Содержание Назначение, устройство, принцип действия шкафа окончательной расстойки хлебных и кондитерских полуфабрикатов	4	2
	Практические работы и лабораторные занятия	6	
	Обслуживание расстоечного шкафа.		2
	Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для слойки, булочек в ассортименте		
	Разделка пресно-слоеного теста		
	Разделка затяжного сахарного и сдобного печенья		
	Формование тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий вручную		
	Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы.		

	Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок		
	Дифференцированный зачёт.		
Учебная практика			
Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий.			
Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий.			
Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий.			
Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для хлеба и сдобных изделий.			
Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курягой			
Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов открытых, закрытых, ватрушки с творогом и повидлом, булочки домашней сдобы, сдобы «Выборгской», булочек в ассортименте			
Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для слойки, булочек в ассортименте			
Разделка пресно-слоеного теста			
Разделка затяжного сахарного и сдобного печенья.			
Формование тестовых заготовок для хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий вручную			
Порядок укладки полуфабрикатов из хлеба, кондитерских изделий на листы, платки, в формы.			
Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок			
Производственная практика			
Разделка пшеничного теста для хлеба и хлебобулочных изделий			
Разделка ржаного теста для хлеба и хлебобулочных изделий			
Разделка теста из смеси ржаной и пшеничной муки для хлеба и хлебобулочных изделий			

Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для хлеба и сдобных изделий		
Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирожков с повидлом, пирожков с яблоками, пирожков с курягой		
Разделка дрожжевого безопарного и опарного теста для пирогов открытых, закрытых, мелкоштучной сдобы, кулибяк, расстегаев, кексов, куличей пасхальных		
Квалификационный экзамен		
Всего	156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Мсква: Академия, 2020. – 400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2018.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

8. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

10. 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, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

11. 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, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

12. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.

13. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

14. 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, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2.

16. 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, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. 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, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

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, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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, 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.

5. Шокина, Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное

пособие для спо / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Долганова, Н.В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. 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, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В.Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О.В. Назарченко, Н.И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. 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, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
16. 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.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 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 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ЛР.13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК.1 Понимать суть и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места пекаря 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 пекаря; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения 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 холодной кулинарной 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> – заданий на практических/ лабораторных занятиях; – 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>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);</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.	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.04. Термическая обработка теста
и отделка поверхности хлебобулочных изделий»**

Обязательный профессиональный блок

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
«ПМ.04. Термическая обработка теста
и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	<p>Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями;</p> <p>выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <p>сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</p> <p>выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>наладки и регулирования режима работы печи.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места пекаря, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>загружать печь;</p> <p>определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>

Знать		<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, 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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>ассортимент и выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикаты в печь;</p> <p>методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p> <p>методы расчета выхода готовой продукции;</p> <p>методы определения готовности изделий при выпечке;</p> <p>правила техники безопасности при выборке готовой продукции;</p> <p>нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</p>
-------	--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего 1044 ч.

в том числе в форме практической подготовки – 720 ч.

Из них на освоение МДК – 324 ч.

практики, в том числе учебная – 252 ч.

производственная – 468 ч.

2.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля
Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультации		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	МДК. 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	135	-	90	60	-	45	-	-	-
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	МДК. 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	138	-	92	60	-	46	-	-	-
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	МДК. 04.03. Инновационные технологии в пекарском производстве	51	-	34	34	-	17	-	-	-
	Учебная практика		252	-	-	-	-	-	252	-

	Производственная практика		468	-	-	-	-	-	-	468
	Всего:	324	720	216	154	-	108	-	252	468

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04. 01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		135	
Тема 1.1. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Содержание	8	
1	Определение готовности хлеба пшеничного к выпечке		2
2	Определение готовности хлеба ржаного к выпечке		
3	Определение готовности хлеба ржано-пшеничного и пшенично-ржаного к выпечке		
4	Определение готовности хлеба праздничного к выпечке		
5	Дефекты окончательной расстойки хлеба, причины их возникновения и устранения		
6	Определение готовности кулича пасхального к выпечке		
7	Определение готовности калача к выпечке		
8	Определение готовности мелкоштучных хлебобулочных изделий к выпечке		
9	Определение готовности формованных сдобных булочек с различными начинками к выпечке		
10	Определение готовности праздничных пирогов к выпечке		
	Практические работы и лабораторные занятия	16	
1	Определять готовность хлеба ржано-пшеничного и пшенично-ржаного к выпечке		
2	Определение готовности мелкоштучных хлебобулочных изделий к выпечке		
3	Определение готовности формованных сдобных булочек с различными начинками к выпечке		2,3
4	Расчёт времени предварительной, расстойки и термической обработки хлеба,		

		хлебобулочных изделий к выпечке.		
Тема 1.2. Работы по контролю и регулированию режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Содержание		8	
	1	Температурный режим выпекания ржаного, пшеничного, праздничного хлеба		2
	2	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных слоеных, повышенной калорийности, диетических, любительских		2
	3	Температурный режим выпекания хлеба, дарницкого, столичного, российского, любительского, деликатесного.		2
	4	Температурный режим выпекания, сухарей, сушек, баранок, сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом, «лапти», булочки «Бриош», сдоба обыкновенная, крендель сдобный «Юбилейный»		2
	5	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные булочки с различными начинками, праздничные и фигурные пироги.		2
	6	Температурный режим выпекания кулебяк, рыбников, праздничный хлеб, каравай, куличи, калачи.		2
	Практические работы и лабораторные занятия		16	
	1.	Температурный режим выпекания пшеничного хлеба, ржаного, ржано-пшеничного хлеба, праздничного хлеба: каравай, калачи.		2,3
	2.	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом, «лапти», булочки «Бриош», сдоба обыкновенная, крендель сдобный «Юбилейный».		2,3
	3.	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки, булочки слоёные, праздничных пирогов.		2,3
	4.	Температурный режим выпекания сушек, сухарных изделий, баранок.		2,3
5	Расчет регулированию режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.		2,3	
Тема 1.3. Выполнение работ по отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий	Содержание		8	
	1	Норма расхода сахарной пудры, крошки, помады, на отделку поверхности изделий		2
	2	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой.		2
	3	Отделка поверхности готовых изделий сахарным или фруктовым сиропом, рублеными орехами, цукатами.		2

	4	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью, трюфельной, шоколадной посыпкой.		2
	5	Отделка поверхности готовых изделий суфле или птичьим молоком		2
	Практические работы и лабораторные занятия		16	
	1	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой, сахарным или фруктовым сиропом.		2,3
	2	Отделка поверхности готовых изделий сахарным, фруктовым сиропом, рублеными орехами, цукатами		2,3
	3	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью,		2,3
	4	Отделка поверхности готовых изделий суфле или птичьим молоком		2,3
	5	Отделка поверхности готовых изделий трюфельной, шоколадной посыпкой.		2,3
	6	Расчет сахара, воды, ароматизатора для приготовления 5 литров помады, сиропа.		2,3
Тема 1.4. Проведение работ по контролю и регулирования режима сушки, сухарных изделий	Содержание		6	
	1	Температурный режим сушки сушек, баранок простых, из первого и высшего сорта муки: простые, сдобные (лимонные, ванильные, черкизовские, яичные, горчичные, детские, молочные, сахарные)		2,3
	2	Температурный режим сушки сухарных плит, ломтей, сухарей простых, сдобных, сливочных, с маком, лимонных, детские, ореховые, с изюмом		2,3
	3	Температурный режим сушки сухарей особых, юбилейных, украинских, киевских, кофейных, пионерских, московских		2,3
	Практические работы и лабораторные занятия		12	
	1	Температурный режим сушки сушек, сухарей: простых, лимонных, с маком, ванильных, детских, молочных, сахарных; сухарных плит, ломтей.		2,3
	2	Температурный режим сушки баранок из высшего сорта муки: простые, сдобные (лимонные, ванильные, черкизовские, яичные)		2,3
	3	Расчет температурного режима сушки: сушек, сухарей, баранок.		2,3
Самостоятельная работа			45	
МДК 04.02.Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			138	

Тема 2.1. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Содержание		16	
	1	Технология приготовления печенья сахарного, затяжного, сдобного.		2
	2	Технология приготовления крекеров и галетов.		
	3	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)		
	4	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)		
	5	Технология приготовления вафельных листов, вафель с начинкой.		
	6	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка.		
	7	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой.		
	8	Технология приготовления кексов с различными наполнителями.		
	9	Технология приготовления ромовой бабы.		
	10	Технология приготовления мучных восточных сладостей (шакер-чурек, шакер-лукум, курабье бакинское, трубочки ореховые, струдель с изюмом или с яблоками, пахлава сдобная).		
	11	Технология приготовления слоек с марципаном, язычков, бантиков, книжечек из слоеного теста.		
	12	Технология приготовления пирожных, трубочек, профитролей, колец из заварного теста.		
	13	Технология приготовления миндальных пирожных.		
	14	Технология приготовления печений «Опера».		
	15	Технология приготовления меренгов.		
16	Технология приготовления пtiфуры.			

	17	Технология приготовления бискотти.		
	18	Технология приготовления брауни.		
	19	Технология приготовления маффинов, капкейков.		
	Практические работы и лабораторные занятия		30	
	1	Технология приготовления печенья сахарного,		2
	2	Технология приготовления печенья затяжного,		
	3	Технология приготовления печенья сдобного.		
	4	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь).		
	5	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь).		
	6	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой.		
	7	Технология приготовления пирожных, трубочек, из заварного теста.		
	8	Технология приготовления профитролей, колец из заварного теста.		
	9	Расчет сливовой начинки для приготовления 10 кг бисквитного рулета.		
	10	Расчет шоколада для отделки 5 кг заварных пряников.		
Тема 2.2. Обслуживание печи, духовых шкафов и другое оборудование для выпекания и сушки	Содержание		16	
	1	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации расстоечных шкафов (пруферов).		2
	2	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации вафельниц.		
	3	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации хлебопекарных шкафов.		
	4	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации подовых печей.		

	5	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации конвекционных печей.		
	6	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации ротационных печей.		
	7	Устройство, принцип действия, правила эксплуатации конвейерные печи.		
	Практические работы и лабораторные занятия		30	
	1	Обслуживание хлебопекарных шкафов, подовых печей.		2
	2	Обслуживание конвекционных печей.		
	3	Определение производительности хлебопекарных шкафов, подовых печей.		
	4	Определение производительности, конвекционных печей, ротационных печей.		
Самостоятельная работа			46	
МДК 04.03. Инновационные технологии в пекарном производстве			51	
Тема 3.1. Инновационные технологии в хлебопекарном производстве	Содержание			
	1	История в инновационной продукции хлебопекарного производства.		
	2	Хлебопекарные улучшители для массового ассортимента.		2,3
	3	Хлебопекарные улучшители для оригинальных рецептур.		
	4	Хлебопекарные улучшители для производства хлебов из смеси ржаной и пшеничной муки.		
	3	Хлебопекарные улучшители для сдобных изделий.		
	4.	Хлебопекарные улучшители для технологии отложенной выпечки.		
	5	Хлебопекарные улучшители для продления сроков хранения хлебобулочных изделий.		
	6	Хлебопекарные прессованные дрожжи.		2

	7	Хлебопекарные сухие дрожжи.		2
	8	Практические работы и лабораторные занятия	34	2,3
	9	Продукты вкуса. Расчет добавок для производства 100 кг хлеба ржано-пшеничного.		3
	10	Подготовить проектную работу на тему: «Роль инновационных технологий в пекарном производстве».		
		Дифференцированный зачёт		
Самостоятельная работа			17	
Учебная практика				
Производственная практика				
1	Организация производства в пекарном отделении.			
2	Подготовка хлебопекарных форм к выпечке.			
3	Определение готовности пшеничного хлеба к выпечке.			
4	Определение готовности ржаного хлеба к выпечке.			
5	Определение готовности ржано-пшеничного хлеба к выпечке.			
6	Определение готовности хлебобулочных изделий различного ассортимента к выпечке.			
7	Определение к готовности мучных кондитерских различного ассортимента к выпечке.			
8	Технология выпекания мелкоштучных хлебобулочных изделий.			
9	Технология выпекания формованных сдобных булочек с различными начинками.			
10	Отделка выпеченных мелкоштучных хлебобулочных изделий до и после выпечки.			
11	Температурный режим выпекания пшеничного, хлеба подового и формового.			

12	Температурный режим выпекания ржаного хлеба подового и формового.		
13	Температурный режим выпекания ржаного- пшеничного хлеба.		
14	Температурный режим выпекания дарницкого и столичного хлеба.		
15	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия, сдобные плетенные изделия.		
16	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: формованные сдобные булочки с различными начинками.		
17	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки, булочки слоёные, булочка -конверт, булочка – книжка, ватрушка «Венгерская».		
18	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.		
19	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.		
20	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного песочного теста.		
21	Режимы выпечки бисквитного теста для изделий различного ассортимента.		
22	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.		
23	Режимы выпечки заварного теста для изделий различного ассортимента.		
24	Режимы выпечки пресно-слоеного теста для изделий различного ассортимента.		
25	Приготовление отделочных полуфабрикатов: ароматизированная помада, сахарный и фруктовый сироп.		
26	Приготовление отделочных полуфабрикатов: шоколадная глазурь.		
27	Отделка хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента после выпечки.		
28	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой.		
29	Отделка поверхности готовых изделий сахарным сиропом.		

30	Отделка поверхности готовых изделий фруктовым сиропом.		
31	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью.		
32	Отделка поверхности готовых изделий трюфельной и шоколадной посыпкой.		
33	Температурный режим сушки баранок из первого сорта муки: простые, сдобные (горчичные, детские, молочные, сахарные).		
34	Температурный режим сушки сухарей простых, сдобных, сливочных, с маком, лимонных.		
35	Температурный режим сушки сушек простых, с маком, лимонных, детских, молочных, сахарных.		
36	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь).		
37	Технология приготовления вафельных листов, вафель с начинкой.		
38	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка поверхности.		
39	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой отделка поверхности.		
40	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства для выпечки теста.		
41	Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей.		
42	Техника безопасности при работе с хлебопекарной печью.		
43	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных любительских.		
44	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных диетических.		
45	Температурный режим выпекания хлеба дарницкого.		
46	Температурный режим выпекания хлеба столичного.		
47	Температурный режим выпекания хлеба, деликатесного.		
48	Температурный режим выпекания хлеба, российского.		
49	Температурный режим выпекания сушек.		
50	Температурный режим выпекания баранок.		
51	Температурный режим выпекания сухарных изделий.		
52	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом.		
53	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: «лапти».		

54	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочки «Бриош».		
55	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдоба обыкновенная.		
56	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: крендель сдобный «Юбилейный».		
57	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия.		
58	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные плетеные изделия.		
59	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки.		
60	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочки слоёные.		
61	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочка-конверт.		
62	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочка-книжка.		
63	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушка «Венгерская».		
64	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – открытых пирогов.		
65	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – полуоткрытых пирогов.		
66	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – закрытых пирогов.		
67	Температурный режим выпекания кулебяк.		
68	Температурный режим выпекания рыбников.		
69	Температурный режим выпекания караваев.		
70	Температурный режим выпекания калачей.		
71	Температурный режим выпекания куличей.		
72	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой.		
73	Отделка поверхности готовых изделий сахарным или фруктовым сиропом.		
74	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколад).		
75	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколадная глазурь).		
76	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (айсинг).		
77	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (глазурь).		
78	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (айсинг).		
79	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка		

	(шоколад).		
80	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски и песочное кольцо, отделка.		
81	Технология приготовления пирожных песочных: песочные корзиночки, отделка.		
82	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой.		
83	Технология приготовления кексов с различными наполнителями.		
84	Технология приготовления ромовой бабы.		
	Квалификационный экзамен		
	Всего	324	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

3.1.1. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.1.2. Основные печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 173 с.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под редакцией Л.А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензязева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензязева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.1.3. Основные электронные издания

1. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под редакцией Л.А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионова, Л.Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для СПО / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л.В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.1.4. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
15. 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.
16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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 пекаря; – 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, готовых холодных 	<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 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>и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции»

Обязательный профессиональный блок

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ «ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Укладка и упаковка готовой продукции» 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	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Укладка и упаковка готовой продукции
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>
Знать	<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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 288 ч.

в том числе в форме практической подготовки –

Из них на освоение МДК 72 ч.

в том числе самостоятельная работа 24 ч.

практики, в том числе учебная 36 ч.

производственная 180 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для специальности

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.							
				Всего	Обучение по МДК				Практики		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация / консультация			
<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>	<i>10</i>	<i>11</i>	
ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	МДК. 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции	72	-	48	20	-	24	-	-	-	-
	Учебная практика		36	-	-	-	-	-	36	-	
	Производственная практика		180	-	-	-	-	-		180	
	Всего:	72	216	48	20	-	24	-	36	180	

Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч		Код ПК, ОК	Код Н, У, З, Уо, Зо
1	2	3			
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40%	Обязат. часть ОП		
МДК. 05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции		72			
Тема 1.1. Укладка и упаковка готовой продукции	Содержание	8			
	Сортировка выпеченных х/б изделий, условия и сроки хранения. Отбраковка хлебобулочных изделий. Укладка хлебобулочных изделий. Упаковочное оборудование хлебопекарных предприятий. Упаковывание хлебобулочных изделий. Маркировка. Упаковка мучных кондитерских изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки.			ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы». Отбраковка изделий. Отбор средней пробы.	6			

	<p>Контроль качества изделий лабораторным методом.</p> <p>Изучение первичных документов по учету производства хлебобулочных изделий.</p> <p>Составление сменного производственного отчета.</p> <p>Учет брака.</p> <p>Упаковка хлебобулочных изделий вручную.</p> <p>Упаковка хлебобулочных изделий на упаковочном оборудовании.</p> <p>Устранение неисправностей упаковочного оборудования.</p>				
Тема 1.2. Укладка и упаковка кондитерских изделий	Содержание	8			
	Сроки хранения пирожных. Сроки хранения тортов. Общие требования к информации о пищевых продуктах для потребителей. Санитарные требования к остывочному отделению.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6			
	Общие требования к информации о пищевых продуктах для потребителей. Санитарные требования к остывочному отделению				
Тема 1.3. Хранение и транспортирование готовой продукции	Содержание	6			
	Условия и сроки хранения готовой продукции.				
	Остывание и усушка хлебобулочных				

	изделий.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Сроки хранения упакованных хлебобулочных изделий и возможность переработки Составление инструкций безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием хлебохранилищ и экспедиций. Определение усушки хлебобулочных изделий за период остывания.				
Тема 1.4. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	6		ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 5.3 ПК 4.4 ПК 4.5	
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.				
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.				

	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья				
Самостоятельная учебная работа		24			
Учебная практика					
Производственная практика					
Всего		72			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

3.1.5. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

5. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

6. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

7. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий учебное пособие для СПО / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги о бщественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

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

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

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

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

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. 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.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

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

15. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТА УСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места пекаря 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 	<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 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>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,</p>	
--	--	--

	<p>безопасная подготовка инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none">– точность, <p>соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
--	--	--

Приложение 3.1.

к ОПОП по профессии/специальности

19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены»**

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04. Пекарь.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5		соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определять источники микробиологического загрязнения; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов		основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дератизации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.5, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>		<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>		<p>пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>
		<p>составлять рационы питания для различных категорий потребителей</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.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
-------	--	---	--

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	43
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
Самостоятельная работа	11

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч		Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3		4	5
Введение	Содержание	2		ОК 01	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.				
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		8	12/4		
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.				
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.				
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.				

	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов Тематика лабораторных работ Изучение под микроскопом микроорганизмов				
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития				

	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Схема микробиологического контроля				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Раздел 2. Основы физиологии питания		14			
Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания				

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.				
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2			
	Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.				
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	Содержание	2		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	

	<p>Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека</p> <p>Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.</p>				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p>				
Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	1		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда</p> <p>Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания</p>				

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1			
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		8			
Тема 3.1. Личная и производственная гигиена	Содержание	1		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.</p> <p>Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.</p> <p>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.</p>	1			
<p>Тема 3.2.</p> <p>Санитарногигиенические требования к помещениям</p>	<p>Содержание</p>	1		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.</p> <p>Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.</p> <p>Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.</p> <p>Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	1		<p>ОК 01</p> <p>ПК 1.1-1.5</p>	

	<p>Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования</p> <p>Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья</p>			<p>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
<p>Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</p>	<p>Содержание</p>	1		<p>ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок</p>				
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>		1		
	<p>Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</p>				

Тема 3.4. Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1		ОК 01 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1			
Самостоятельная работа		11			
Всего:		43			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

3.1. Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные издания

1. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. —160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. — 11-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.К. Галиуллин, Р.Г. Госманов, В.Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

9. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О.В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

10. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О.В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

11. Шапиро, Я.С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я.С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Быкова, Т.О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебное пособие для СПО / Т.О. Быкова, А.В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>

2. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е.П. Функциональное питание: учебное пособие для спо / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А.К. Галиуллин, Р.Г. Госманов, В.Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Охрименко, О.В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О.В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я.С. Микробиология учебное пособие для спо / Я.С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

Леонова, И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Печень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<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.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<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. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение 3.2.

к ОПОП по профессии/специальности

19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОП.02. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/
Социальная адаптация и основы социально-правовых линий»**

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04. Пекарь.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	У. 1.1.- У 1.3.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы определять необходимые ресурсы определять необходимые ресурсы	З. 1.2. – З. 1.3.; З. 2.3.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	43
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	12
Самостоятельная работа	11

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч		Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3		4	
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40%	Обязат. часть ОП		
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		16			
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	Содержание	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов 2. Основные понятия рыночной				

	экономики. 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 Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.	4			
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.				
	2. 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. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.				
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)				
	Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»				
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		16			
Тема 2.1.	Содержание	4		ОК 01	

Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.			ОК 02 ОК 03	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников				
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4			
	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора			ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач				
	Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]				
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание	4		ОК 01 ОК 02 ОК 03	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.				
	2. Мотивация труда, виды и способы.				

Техническое нормирование труда.			
3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся			
Тематика практических занятий и лабораторных работ	4		
Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда			
Самостоятельная работа	11		
Всего:	43		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 19.01.04. Пекарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» укомплектован печатными и/или электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.2. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.3. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г.С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
6. 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.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы 	<p>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>	<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.)
		<p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования.
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка

действующего законодательства РФ.	регламентов -Рациональность действий и т.д.	выполнения практических заданий на зачете/экзамене
-----------------------------------	--	--

Приложение 3.3.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03. Безопасность жизнедеятельности»

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 03. Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 03. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.04. Пекарь.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	У 1.01. - У 3.04	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	З. 1.01. – З. 2.03; З. 3.01. – З. 3.03.	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	43
В т. ч. в форме практической подготовки	24
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	24
Самостоятельная работа	11

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 I. Гражданская оборона		22	
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.		
	Тематика практических занятий Ликвидация чрезвычайных ситуаций.	4	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.		
	Тематика практических занятий.	4	
Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.			
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях	Содержание учебного материала	1	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях.		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.		
	Тематика практических занятий	4	
Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании			

(катастрофах) на транспорте, производственных объектах	средствами пожаротушения.		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	1	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии. Тематика практических занятий Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.	4	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		5	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	1	
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	4	
	Тематика практических занятий.		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий.		
Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.			
Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого.			

	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		
Раздел 3. Основы военной службы		5	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	1	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.		
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке.		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации.		
	Тематика практических занятий	4	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях.		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата.		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем.		
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.			
Самостоятельная работа		11	
Всего:		43	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Программы по специальности 19.01.04. Пекарь.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

1.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020. — 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — Москва: Академия, 2020. — 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. —

Москва: КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для СПО / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика: учебное пособие для СПО / А.А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Курбатов, В.А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В.А. Курбатов, Ю.С. Рысин, С.Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL: <https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.

5. Широков, Ю.А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона: учебное пособие для СПО / Ю.А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Горькова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С.Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С.Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, основные виды потенциальных опасностей и их последствия в основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.</p>	<p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим.</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет.</p>

Приложение 3.4.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 04. Психология»

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 04. Психология»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 04. Психология» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.04. Пекарь.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, 04, 05, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	У 1.01. У 1.03.	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	З. 1.01. – З. 1.03.	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов - приемы саморегуляции в процессе общения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
В т. ч. в форме практической подготовки	16
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	-
Самостоятельная работа	14

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
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	6	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.		
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения 3. Единство общения и деятельности.		
	Практическое занятие Структура и средства общения.		
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия. 2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.		
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль. 2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.		
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная)	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.		
	2. Невербальная коммуникация. 3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники		

сторона общения)	слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.		
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. 2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация		
	Практическое занятие Диалоги – обсуждение.		
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.		
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. 2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.		
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	4	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения 2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений		
	Практическое занятие Диалог – обсуждение.		
Самостоятельная работа		14	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература. Технические средства обучения:
 - компьютер с лицензионным программным обеспечением
 - телевизор или мультимедийный проектор с экраном;
 - мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г.В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова. — М.: Издательство Юрайт, 2014. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.
2. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. — Ростов н/Д: Феникс, 2020. — 317 с.
3. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. — Москва: Академия, 2020. — 128 с.
4. Якуничева, О.Н. Психология общения: учебник для СПО / О.Н. Якуничева, А.П. Прокофьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5851-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г.В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г.В. Бороздина, Н.А. Кормнова; под общей редакцией Г.В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Виговская, М.Е. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / М.Е. Виговская, А.В. Лисевич, В.О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>.
3. Дорохина, Р.В. Этика деловых отношений: практикум для СПО / Р.В. Дорохина. — Саратов: Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>.
4. Коноваленко, М.Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего

профессионального образования / М.Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Корягина, Н.А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н.А. Корягина, Н.В. Антонова, С.В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Садовская, В.С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В.С. Садовская, В.А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2021).

7. 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: 17.01.2022).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. — Москва: ФОРУМ, 2020. — 192 с.

2. Психология общения: энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.]. — Москва: Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2021).

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"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации - намечает и описывает приемы саморегуляции. 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ - текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; - дифференцированный зачет
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность 	<ul style="list-style-type: none"> - активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 05. Дизайн»

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 05. Дизайн»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 05. Дизайн» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.04. Пекарь.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 06, 07, 10, 11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 2.4. -ПК 2.7. ПК 3.3. - ПК 3.6. ПК 4.2. -ПК 4.5. ПК 5.3. -ПК 5.5. ЛР 4. ЛР 9. - ЛР 11. ЛР 13. -ЛР 14. ЛР 20. ЛР 21.	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; - пользоваться нормативной и специальной литературой; - пользоваться инструментами для карвинга; - создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; - разрабатывать новые виды оформления; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; - проявлять свою 	<ul style="list-style-type: none"> - характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; - основные приемы изготовления украшений; - простейшие примеры декоративной вырезки; - основы карвинга; - правила подбора профессионального инструмента для карвинга; - характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления различных типов отделочных полуфабрикатов; - технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

	творческую индивидуальность.	
--	---------------------------------	--

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	43
в т. ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	8
Лабораторные занятия	24
Самостоятельная работа	11

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 эстетики		10	
Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики, дизайна	Содержание учебного материала Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины эстетика и дизайн. Краткая история возникновения эстетики. Профессиональная значимость дисциплины. Тематика лабораторного занятия Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы: 1. «Еда и мода»; 2. «Еда и фотография»; 3. «Посуда как часть дизайна»; 4. «Еда на картинах великих художников».	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	4		
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии	Содержание учебного материала Категория эстетики. Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и кондитерской продукции: графика, композиция, миниатюра, цветовая гамма. Что такое цвет. Представление о спектре. основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. Цвет в кулинарных и кондитерских изделиях. Влияние цвета на аппетит. Цветовая гамма изделий. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля Тематика лабораторного занятия Изучение направлений развития food-дизайна	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	4		
Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		16	
Тема 2.1. Продукты и инструменты	Содержание учебного материала Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений. Подготовка продуктов для карвинга. Инструменты для украшений блюд.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	<p>Характеристика инструментов для карвинга.</p> <p>Тематика лабораторного занятия</p> <p>Выполнение упражнений по технике начертания различных линий, геометрических фигур на плоскости.</p>	4	
<p>Тема 2.2.</p> <p>Карвинг.</p> <p>Украшение из овощей</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Украшения из овощей: картофеля, корнеплодов (редиса, редьки, моркови, лука), тыквы и огурцов, из десертных овощей.</p>	1	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>
	<p>Тематика лабораторного занятия</p> <p>Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.</p>	4	
<p>Тема 2.3.</p> <p>Карвинг.</p> <p>Украшения из фруктов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Украшения из цитрусовых, экзотических плодов, косточковых и семечковых плодов.</p>	1	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>
	<p>Тематика лабораторного занятия</p> <p>Подготовить сообщения, эссе, презентации на тему: «История возникновения карвинга».</p>	2	
<p>Тема 2.4.</p> <p>Украшение бутербродов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация бутербродов. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов.</p>	1	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>
	<p>Тематика лабораторного занятия</p> <p>Подготовить сообщения, эссе, презентации на следующие темы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда. 2. Современный европейский карвинг. 	2	
<p>Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</p>		6	
<p>Тема 3.1.</p> <p>Основы рисования, лепки</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Колорит, цветовая гамма. Виды орнаментов. Виды смешения цвета. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета.</p> <p>Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы и техника лепных изображений.</p>	1	<p>ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>
	<p>Тематика практического занятия</p> <p>Рисование с натуры прямоугольных, квадратных и круглых пирожных, тортов.</p>	2	

Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практического занятия Лепка фруктов, цветов. Изготовление украшений из мастики.	2	
Самостоятельная работа		11	
Всего:		43	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Дизайн», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся:

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература;
- интерактивная доска;
- мультимедийный проектор;
- ноутбук;
- компьютерная техника для обучающихся, оснащенный необходимыми программами;
- источник бесперебойного питания;
- колонки.
- учебные столы;
- посадочные места студентов;
- доска ученическая;
- шкаф ученический;
- наглядные пособия, опорные конспекты, раздаточный материал.

Оснащение лаборатории Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
6	Фритюрница	1
7	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
8	Плита wok	1
9	Гриль саламандр	1
10	Электромармиты	3
Холодильное оборудование:		
11	Шкаф холодильный	1
12	Шкаф морозильный	1
13	Шкаф шоковой заморозки	1
14	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
15	Фризер	1
16	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
Механическое оборудование:		
17	Планетарный миксер	5

18	Диспансер для подогрева тарелок	1
19	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
20	Слайсер	1
21	Машина для вакуумной упаковки	1
22	Процессор кухонный	1
23	Овощерезка	1
24	Миксер для коктейлей	1
25	Кофемолка	1
Оборудование для мойки посуды:		
26	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
27	Стол производственный с моечной ванной	15
28	Стеллаж передвижной	2
29	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
6	Подставка для разделочных досок	15	
7	Мерный стакан	15	
8	Венчик	15	
9	Миски нержавеющая сталь	45	
10	Сито	15	
11	Шенуа	15	
12	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
13	Половник		7
14	Шумовка		5
15	Шипцы кулинарные универсальные		5
16	Набор ножей «поварская тройка»	15	
17	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
18	Корзина для мусора		4

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании

библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2020. – 160 с.
2. Васильева Е.Н. Украшение блюд / Авт. – ставила Е.Н. Васильева М.: АСТ: Хранитель, 2019. – 208 с.
3. Вкусовые украшения праздничного стола. самоучитель /перевод с нем. Н. Сутягиной. – М.: АСТ: Астрель, 2019. – 128 с.: ил.
4. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2018. – 120 с.
5. Кучер Л.С. Технология приготовление коктейлей и напитков: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.
6. Сихота К. Вкусные украшения из овощей, фруктов, ягод и грибов / К. Сихота. – М.: Мой мир, 2019. – 88 с.: цв.ил.
7. Украшение блюд и сервировка / Авт. – состав. З.С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2019. - 512 с.
8. Черномурова С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2018. – 30 [16] с.: ил.
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания Авт.состав: А.И. Здобнов, В.А. Цыганко – М.: «ИКТЦ» «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2019 г. – 273 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2019 г. – 175 с.
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2019 г. - 164 с.
12. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018 г. – 281 с.
13. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д.: Феникс, 2020 г. – 123 с.
14. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. / Богушева В.И. - М.: Феникс, 2018 г. – 221 с.
15. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, Учебное пособие. М.: Высшая школа. Изд. Центр Академия. 2019 г.- 187 с.
16. Коева В.А. Рисование и лепка кондитерских изделий. Учебное пособие. «Феникс» Ростов на Дону. 2019 г. – 157 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>

4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/>
6. www.piportal.ru
7. www.restoranoff.ru
8. www.technormativ.ru
9. www.supercook.ru
10. www.gastronom.ru

3.2.3. Дополнительные издания

1. Королев А.А. Гигиена питания – М.: Академия, 2008г. - 528 с.
2. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитера. – М.: Академия, 2000 г. – 118 с.
3. Иванова И.Н. Рисование и лепка – М.: Академия, 2011 г. – 145 с.
4. Кискальт И. Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование. – М., 2004 г. – 120 с.
5. Журналы: «Питание о общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном», «Шеф-Арт».
6. Химический состав российских продуктов питания, справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна. – М.: Де Ли Принт, 2007 г. - 275 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; - пользоваться нормативной и специальной литературой; - разрабатывать новые виды оформления; - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; - пользоваться инструментами для карвинга; - создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; 	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного</p>	<p>Оценка за работу в малых группах.</p> <p>Оценка за рисование цветового круга, упражнения по подбору цветов в гамме естественных цветов пищевых продуктов и в полном спектре.</p> <p>Оценка за составление эскизов праздничных тортов.</p> <p>Оценка за составление эскизов праздничных мучных изделий.</p> <p>Составление эскизов конкурсных работ мучных изделий.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ 1,2,3,4,5,6,7,8,9. Собеседование по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Фронтальный опрос.</p> <p>Оценка знания целей и задач</p>

<p>- выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</p> <p>-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <p>- характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</p> <p>- основные приемы изготовления украшений.</p> <p>- Простейшие примеры декоративной вырезки;</p> <p>- основы карвинга;</p> <p>- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;</p> <p>- характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</p> <p>- актуальные направления в оформлении блюд и кондитерских изделий.</p>	<p>выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>дисциплины</p> <p>Оценка самостоятельной работы студентов.</p> <p>Устный опрос, проверка письменных заданий/эскизов.</p> <p>Оценка результатов практических работ.</p>
--	--	---

Приложение 3.6.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 06. Татарский язык в профессиональной деятельности»

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 06. Татарский язык в профессиональной деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 06. Татарский язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.04. Пекарь.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 06 ОК 07 ОК 10	У. 1. 01. – У. 1.03.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.	З. 1.01. – З. 1.03.	- связь языка и истории, культуры татарского и других народов; - смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; - образную природу словесного искусства; - художественную литературу с общественной жизнью и культурой; раскрывать конкретно-историческое и общечеловеческое содержание изученных литературных произведений; выявлять «сквозные» темы и ключевые проблемы татарской литературы; соотносить произведение с литературным направлением эпохи.

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	54
В т. ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	30
Самостоятельная работа	18

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. Язык и речь. Фонетика.		6	
Тема 1.1. Татарский язык в современном мире. Приветствие. Прощание.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Виды речевой деятельности. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Происхождение татарского языка. Место татарского языка среди тюркских языков. Классификация тюркских языков.	4	
Тема 1.2. Татарский язык как язык сервиса. Звуки и буквы. Работа. Моя профессия.	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Язык как система. Основные уровни языка. Виды речевой деятельности. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность, употребление языковых средств. Фонетические единицы. Звук и фонема. Соотношение буквы и звука. Типы слогов. Ударение. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство в татарской речи. Фонетический разбор слова. Звуки [a] и [ə], [o] и [ø], [y] и [ʏ], [ы] и [э], [‘] (гамза), [и].		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Фонетические зарядки. Фонетические упражнения.		
Раздел 2. Морфология и законы правописания.		30	
Тема 2.1. Имя существительное. Отрицательная частица «түгел».	Содержание учебного материала	0.5.	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Морфологический разбор имени существительного.		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	0.5.	ОК 01, ОК 06, ОК 07,

<p>Местоимение. Спряжение глаголов. Благодарность. Извинение.</p>	<p>Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения. Употребление местоимений в речи. Местоимение как средство связи предложений в тексте. Грамматические признаки глагола. Морфологические категории. Личные и неличные глаголы. Наклонение. Категория времени. Отрицательная форма глагола. Спряжение глагола по лицам и числам. Окончания форм глагола. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.</p>		<p>ОК 10</p>
<p>Тема 2.3. Числительные. Вопрос «откуда?». Возраст.</p>	<p>Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи.</p>	<p>0.5. 2</p>	<p>ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10</p>
<p>Тема 2.4. Порядок слов в предложении. Знакомство.</p>	<p>Содержание учебного материала Текст как произведение речи. Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвостилистический анализ текста.</p>	<p>0.5. 2</p>	<p>ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10</p>
<p>Тема 2.5. Категория принадлежности. Семья. Родство.</p>	<p>Содержание учебного материала Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.</p>	<p>0.5. 2</p>	<p>ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10</p>

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного.		
Тема 2.6. Категория падежа. Квартира.	Содержание учебного материала	0.5.	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 10
	Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Работа над материалом учебника. Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики, орфографии и пунктуации, изученных в 4-9 классах. Употребление в речи существительных, обозначающих профессии, должности.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики, орфографии и пунктуации, изученных в 4-9 классах. Употребление в речи существительных, обозначающих профессии, должности.		
Тема 2.7. Имя прилагательное. Погода. Климат.	Содержание учебного материала	0.5.	
	Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи. Работа над материалом учебника. Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Работа над материалом учебника. Выполнение индивидуальных заданий. Повторение основных правил грамматики	2	

Тема 2.8. Глагол. Корень глагола. Отрицательная форма. Время. Настоящее время глагола. Деловое общение. Прошедшее время глагола. Встреча. Прощание. Просьба. Желание. Будущее время глагола. Согласие. Несогласие. Поздравления. Соболезнования.	Содержание учебного материала Грамматические признаки глагола. Морфологические категории. Личные и неличные глаголы. Наклонение. Категория времени. Отрицательная форма глагола. Спряжение глагола по лицам и числам. Окончания форм глагола. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.	0.5.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Спряжение глагола по лицам и числам. Окончания форм глагола. Морфологический разбор глагола. Употребление форм глагола в речи.		
Тема 2.9. Деепричастие. В продуктовом магазине.	Содержание учебного материала Деепричастие как особая форма глагола. Образование и формы деепричастия. Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.	0.5.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.		
Тема 2.10. Причастие. В столовой.	Содержание учебного материала Состав слово на русском и на татарском языке Словообразовательный анализ. Признаки прилагательного и глагола. Временные формы причастия: настоящее, прошедшее, будущее. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.	0.5.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Причастный оборот и знаки препинания в предложении с причастным оборотом. Морфологический разбор причастия.		
Тема 2.11. Инфинитив. Имя действия. Здоровье.	Содержание учебного материала Инфинитив как основная первоначальная форма глагола. Образование и формы инфинитива. Имя действия и знаки препинания в предложениях.	0.5.	
		2	

Тема 2.12. Наречие. Послелogi и союзы. В универмаге. Дифференцированный зачёт.	Содержание учебного материала Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Правописание наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.	0.5.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Морфологический разбор наречия. Употребление наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте.		
Самостоятельная работа		18	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Татарский язык в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература, комплект учебных карт

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Абдрэхимова Я.Х. Татар теленнэн мөстэкыйль эшләү өчен күнегүләр. – Казан: Мәгариф, 2016. – 183 с.
2. Абдуллина Р.С., Шайхиева Г.М.. Татар теле. 10 класс. – Казань:Магариф, 2016. – 215 с.
3. Нигматуллина Р.Р. Татарча да яхшы бел. – Казан. Татарстан китап нәшрияты, 2017. – 213 с.
4. Нурмухамедова Р. Сборник правил по татарскому языку (для русскоязычных учащихся). – Казань: Издательство “Гыйлем”, 2016. – 221 с.
5. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык интенсивный курс. – Казань: Тарих, 2018. – 167 с.
6. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык. 10 класс (для русскоязычных учащихся) – Казань: Магариф, 2016. – 164 с.
7. Сафиуллина Ф.С., Фатхуллова К.С. Татарский язык. 11 класс (для русскоязычных учащихся) – Казань: Магариф, 2016. - 134 с.
8. Шаяхметова Л.Х. Татарский язык: Интенсивный курс. - Казань. Татарское книжное издательство, 2021. – 87 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Online-школа обучения татарскому языку «Ана теле» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://anatele.ef.com/>.
2. Изучаем татарский язык [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://tugan-tel.com/>.
3. По ступеням татарского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.tatartele.com/>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Абдуллин И.А., Ганиев Ф.А. Татарча-русча уку-укыту сүзлеге. – Мәскәү, 2021. – 154 б.
2. Ганеева Ф.А. Татарча-русча сүзлек. – Казан: Тат.кит.нәшр., 2016. – 325 с.
3. Нигъмәтуллов М.М. Морфология. – Казан: “Мәгариф” нәшрияты, 2022. – 123 б.
4. Сафиуллина Ф.С. Хэзерге татар эдэби теле. – Казан: Татарстан китап нәшрияты, 2018. – 261 б.
5. Сафуллина Ф.С., Зәкиев М.З. Башлангыч мәктәптә татар теле укыту методикасы. – Казан, 2014. – 251 б.
6. Сәлим Х. Татар лексикологиясе. – Казан: “Мәгариф” нәшрияты, 2020. – 159 б.
7. Татарча-русча мәктәп сүзлеге русча-татарча. – Казан: “Мәгариф”, 2018. – 316 с.
8. Фаттахова Р.Ф. Практический татарский язык. – Казань: Татарское книжное издательство, 2018. – 216 с.

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"> - связи языка и истории, культуры татарского и других народов; - смысла понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основных единиц и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения; - образную природу словесного искусства; <p style="text-align: center;">аудирование и чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные виды чтения (ознакомительно-реферативное) в зависимости от коммуникативной задачи; - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях; <p style="text-align: center;">говорение и письмо</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения; - применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка; - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного татарского литературного языка; - соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем; - использовать основные приемы информационной переработки устного и письменного текста. 	<p>Грамотно и аргументированно использовать лексические средства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - четко и правильно отвечать на вопросы по основным изученным темам; <hr/> <p>приводить примеры из собственной жизни о вопросах, связанных с учебой в колледже;</p> <ul style="list-style-type: none"> - объяснять место знаний татарского языка в современной жизни и профессии; - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления; - четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам пройденных тем. <p>Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять грамматические и фонетические особенности татарского языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - аргументированно цитировать и называть произведения татарских классиков; - демонстрировать способность свободного владения татарским языком на пройденном уровне. 	<p>Оценка сочинения на тему «Моя профессия» используя пройденную лексику.</p> <p>Оценка режима дня</p> <ul style="list-style-type: none"> - фронтальный опрос; - индивидуальный опрос; <p>- работа по карточкам-заданиям.</p> <p>Оценка составления диалогов на тему:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приветствие; - прощание; - деловое общение; - знакомство; - семья. <p>Оценка составления рецепта любимого блюда.</p> <p>Опрос:</p> <ul style="list-style-type: none"> - диктант; - тесты; <p>- умение рассказать о своем колледже, школе, расписании занятий, местонахождении нужных объектов.</p> <p>Самоконтроль нормативной лексики по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - возраст; - квартира; - погода; - время; <p>Оценка написанного сообщения на тему “Моя семья”.</p> <p>Оценка рассказа о выбранной профессии.</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирование по теме; - оценка за выступление на занятиях с информационными сообщениями по теме; - контрольная работа; - итоговое тестирование; - дифференцированный зачет.

Приложение 3.7.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07. Семейное воспитание»

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП. 07. Семейное воспитание»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 07. Семейное воспитание» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.01.04. Пекарь.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, 06, 07, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04- ОК 09	У. 1.02. – У. 2.02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	3. 1.01. – 3. 2.03;	<ul style="list-style-type: none"> - получение знаний о современном состоянии брачно-семейных отношений; - анализ форм, моделей супружества; формирование личной модели семейных отношений; - основные понятия семейного воспитания; - основы брака и семьи как фактора стабильности общества; брачный возраст, мотивы брака, развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы браков; - духовно-культурные основания семьи: доброе поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестры в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства; - кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод, его причины; дети после развода; - правовые основы функционирования институтов брака и семьи; - социальная защита семьи: охрана материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные и социальные выплаты.

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	39
В т. ч. в форме практической подготовки	-
в том числе:	
теоретическое обучение	24
Самостоятельная работа	3

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. Семейное образование как наука		4	
Тема 1.1. Семейное образование как наука	Содержание учебного материала Семейное образование как отрасль знания. Синергетический характер семейного образования. Основные цели и задачи семейного образования; получение знаний о современном состоянии брачно-семейной сферы в российском обществе, изучение типов, форм, моделей супружества с учетом перехода российского общества от традиционной коллективистической к современной индивидуалистической модели брачно-семейных отношений.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 1.2. История семейных отношений в России.	Содержание учебного материала Источники информации для исследования семейных отношений. Древнерусские летописи. «Домострой» как регулятор семейных отношений на Руси. Дохристианская модель семьи. Христианская (православная) модель семьи (12-16 века). Индивидуальная модель семьи 18 века. Традиционные модели семьи национальных окраин дореволюционной России. Нуклеарная семья 19-21 веков.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Раздел 2. Семья как фактор стабильности общества		9	
Тема 2.1. Понятия «Семья» и «Брак» в современной науке и праве	Содержание учебного материала Понятие семьи и брака. Демографический аспект семьи. Отличительные черты брака. Семейное право и брак. Брак-договор. Брак-статус. Брак-партнерство. Регистрация брака. Брачный возраст с точки зрения права и традиций. Мотивы брака и развода.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 2.2. Исторические формы и модели семьи (брачных союзов)	Содержание учебного материала Кровнородственная, семья. Моногамия. Полигамия. Церковный брак. Причины изменения семьи в начале 20-го века. Современные типы семейных структур: моногамное супружество, патрилинейная и матрилинейная семья; патриархальная и матриархальная семья; гомогенная и	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10

	гетерогенная семья; патрилокальная и матрилокальная семья, нелокальная семья. Нуклеарная и расширенная семья. Малодетная, среднететная, многодетная, бездетная семья. Моноэтническая и полиэтническая семья. Семья полная и неполная.		
Тема 2.3. Функция семьи	Содержание учебного материала Понятие функции семьи. Характеристика основных функций: репродуктивной, воспитательной, социализации, экономической, хозяйственно-бытовой, коммуникативной, эмоциональной, социально-статусной, гедонистической, рекреационной.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
Тема 2.4. Типы браков	Содержание учебного материала Традиционный брак в 21 веке: миссия в социуме, специфика функционирования. Семья в светском браке и религиозная. Внебрачная семья. Функции внебрачных союзов, их роль в дезорганизации института семьи. Семья в гражданском браке и в сожительстве. Модели внебрачных союзов. Однополая любовь или однополый брак. Полигамия в мире и в России, неофициальный статус многожёнства.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Семья в гражданском браке и в сожительстве. Модели внебрачных союзов. Однополая любовь или однополый брак.		
	Полигамия в мире и в России, неофициальный статус многожёнства. Тренинг.		
Раздел 3. Духовно-культурные основания семьи		13	
Тема 3.1. Добрачное поведение молодежи	Содержание учебного материала Стадии добрачного поведения. Знакомство, ухаживание. Задачи добрачного ухаживания. Эмоциональность. Добрачные отношения. Проблемы, вызываемые ранними добрачными отношениями.	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Добрачные отношения. Проблемы, вызываемые ранними добрачными отношениями.		
Тема 3.2. Жизненный цикл семьи	Содержание учебного материала Семейные события. Жизненный цикл развития семьи. Характеристика этапов жизни семьи: добрачный, заключение брака и фаза без детей, молодая семья с маленькими детьми, семья с детьми школьниками, семья зрелого возраста, стареющая семья.	1	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Характеристика этапов жизни семьи: добрачный, заключение брака и фаза без детей,	1	

	молодая семья с маленькими детьми, семья с детьми школьниками, семья зрелого возраста, стареющая семья.		
Тема 3.3. Воспитательный потенциал семьи	Содержание учебного материала Семейная социализация и ответственное родительство. Роль матери и отца в семье, в воспитании детей. Современные модели родительства. Общение в семье. Нравственные принципы семьи.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Роль матери и отца в семье, в воспитании детей. Современные модели родительства. Общение в семье. Нравственные принципы семьи.	1	
Тема 3.4. Пожилые люди в семье. Братья и сестры в семье	Содержание учебного материала Роль бабушек и дедушек в семье. Отношения пожилых супругов. Братья и сестры в семье. Позиция единственного ребенка в семье. Отношение к пожилым в семье.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Братья и сестры в семье. Позиция единственного ребенка в семье. Отношение к пожилым в семье.	1	
Тема 3.5. Семейный отдых. Семейные традиции. Здоровье семьи.	Содержание учебного материала Понятие семейной традиции. Связь с традициями предков. Родословная. Условия формирования семейных традиций. Семейные реликвии. Семейный альбом. Религиозные традиции в моноэтнической и полиэтнической семье. Здоровый образ жизни и психологический климат семьи. Пути сохранения здоровья семьи. Особенности взаимодействия в супружестве, родительстве, родстве.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Здоровый образ жизни и психологический климат семьи. Пути сохранения здоровья семьи. Особенности взаимодействия в супружестве, родительстве, родстве. Тренинг.	1	
Тема 3.6. Ведение домашнего хозяйства. Экономическая	Содержание учебного материала Понятие «домохозяйство». Домашние дела. Домашнее производство. Каким должен быть настоящий хозяин. Семейный бюджет. Доходы и потребительские расходы современной семьи. Прожиточный минимум семьи. Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный.	1	

модель семьи.	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Доходы и потребительские расходы современной семьи. Прожиточный минимум семьи. Бюджет сбалансированный, дефицитный, избыточный.		
Раздел 4. Кризисные периоды брака		4	
Тема 4.1. Кризисы семьи. Конфликты в современной семье	Содержание учебного материала Кризисные периоды в браке. Понятие семейного кризиса. Причины семейных кризисов. Пути решения кризисной ситуации. Конфликты в семье.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Причины семейных кризисов. Пути решения кризисной ситуации. Конфликты в семье.		
Тема 4.2. Развод. Дети после развода	Содержание учебного материала Развод как социальный феномен: этапы, объективные и субъективные причины. Социально-психологические последствия разводов для мужчин и для женщин. Влияние развода на детей. В каких случаях развод может сыграть позитивную роль для ребенка и для семьи в целом.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Социально-психологические последствия разводов для мужчин и для женщин. Влияние развода на детей. В каких случаях развод может сыграть позитивную роль для ребенка и для семьи в целом.		
Раздел 5. Семейное право		2	
Тема 5.1. Семья и права	Содержание учебного материала Семейное законодательство. Цели и принципы семейно-правового регулирования.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Цели и принципы семейно-правового регулирования.		
Раздел 6. Социальная защита семьи		4	
Тема 6.1. Охрана материнства и детства. Система социального обеспечения	Содержание учебного материала Сущность социальной защиты. Формы социальной защиты. Принципы социальной работы с семьей. Социальная помощь семьям, имеющим детей. Основные направления семейной политики. Компенсационные выплаты по случаю рождения ребенка, в период отпуска по уходу за ребенком. Пособия на ребенка. Пособия сиротам. Социальные льготы.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	

	Компенсационные выплаты по случаю рождения ребенка, в период отпуска по уходу за ребенком. Пособия на ребенка. Пособия сиротам. Социальные льготы.		
Тема 6.2. Молодая семья как объект социальной защиты	Содержание учебного материала Социальный портрет молодой современной семьи. Проблемы молодой семьи. Социальные льготы. Меры социальной, экономической и правовой защиты молодых семей.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Меры социальной, экономической и правовой защиты молодых семей. Тренинг.		
Самостоятельная работа		3	
Всего:		39	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Семьеведение», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература. Технические средства обучения:
- Телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- Мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд ГАПОУ «Международный колледж сервиса» имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда ГАПОУ «Международный колледж сервиса» выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карцева Л. В. Семьеведение в деятельности психолога. Методические рекомендации для практических психологов школ и техникумов. Казань: РИЦ «Школа», 2017. - 217 с.
2. Психология общения. Практикум по психологии: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2017. – 166 с.
3. Семьеведение. Учебно-методическое пособие. Л.В. Карцева, Н.В. Богачева, О.Н. Низамиева, А.Н. Яныкина, Т.И. Садыкова. - Казань: РИЦ «Школа», 2016. – 152 с.
4. Социальная защита семьи и детства в Российской Федерации: справочник социального педагога и социального работника /составители Т.Н. Поддубная, А.О. Поддубный. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2015. – 312 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Карцева Л.В. Семьеведение. Учебно-методическое пособие науч. ред. и составитель д-р социол. н. проф. Л.В. Карцева. Авторы: А.Н. Яныкина, Л.В. Карцева, Н.В. Богачёва, О.Н. Низамиева, Л.Ш. Газизова, Э.А. Зарипова; М-во образ. и науки РФ; Казан. гос. ун-т культуры и искусств. – Казань: КГУКИ [Электронный ресурс]- 2013. - <https://docviewer.yandex.ru/view/>
2. Дивичина Н.Ф. Семьеведение. Краткий курс лекций [Электронный ресурс]-2018. - Режим доступа: <https://studfiles.net/preview/2378237/>

3.2.3. Дополнительные издания

1. Крупин В., Рейх М. Мы строим дом. Книга о молодой семье. - М.: Молодая гвардия, 1999. – 152 с.
2. Морхин В.В. Прозаические жанры русского фольклора: хрестоматия: учебное пособие для филол. Специальностей. 2-е изд., доп. - М.: Высшая школа, 1989. – 169 с.
3. Справочная книга социального педагога / составитель Р.В. Овчарова. - М.: Творческий центр, 2001. – 371 с.
4. Пословицы русского народа: сборник /составитель В. Даль. В 2-х томах. - М.: Художественная литература, 1994. – 125 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
Находить необходимую информацию по вопросам современного брака и семьи в научной и научно-популярной литературе.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Оценка устных докладов и рефератов. Тест: «Функции семьи». Тест: «Виды и формы семьи». Оценка интерпретаций пословиц и афоризмов о ценности семьи. Оценка информации, подобранной к урокам из источников Интернет.
Использовать знания, полученные в процессе обучения и в результате самостоятельного поиска фамилистической информации, в практике жизни.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка представления презентаций: «Семья, в которой я живу», «Я горжусь своей семьей», «Моя семья в ВОВ 1941-45 гг.», «Что я знаю о предках?», «Что я люблю в собственных родителях (прародителях)»? «Чему я научился у родителей?» Оценка устных суждений по вопросам уроков.
Сформировать модель своей будущей семьи.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка за устное (письменное) суждение по вопросам: «Какие ценности важны в семье?» «Что делает семью стабильной, устойчивой к испытаниям?» «Какой я вижу роль отца (матери)»? «Почему рождение ребенка называют экзаменом на материнство и отцовство?» «Мой идеал матери» «Мой идеал отца» «Мой идеал семьи» «Нужны ли идеалы в семье?» «Мое отношение к девиантному поведению в семье»
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		

<p>- основные понятия семейств.</p>	<p>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.</p>	<p>Оценка интерпретаций пословиц и афоризмов о ценности семьи. Оценка ответов на контрольные вопросы и карточки-задания по темам. Оценка за практическое задание по работе с информационными источниками.</p>
<p>- основы брака и семьи как основного фактора стабильности общества; брачный возраст; мотивы брака и развода; формы и модели семьи; функции семьи; типы семьи.</p>	<p>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.</p>	<p>Тест: «Функции семьи»; Тест: «Виды и формы семьи». Оценка суждений о мотивах брака и развода. Оценка суждений о типах брачных отношений. Оценка суждений об отношении к различным типам браков. Оценка суждений по докладу «Проблемы ранних браков среди молодежи» Оценка суждений по докладу «Опасности раннего материнства» Оценка суждений сравнения традиционного и современного по докладам: «Мусульманский брак», «Православие о браке и семье» Устный опрос по разделу 2. Письменный экспресс-опрос по разделу 2.</p>

<p>- духовно-культурные основания семьи: добрачное поведение молодежи; воспитательный потенциал семьи; культура и быт семьи; пожилые люди, братья и сестра в семье; семейные традиции; религиозные традиции в семье; семейный отдых; основы сохранения физического и психического здоровья в семье; ведение домашнего хозяйства.</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</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>Оценка суждений по докладу «Социально-психологический портрет мальчика-отца в современном обществе».</p> <p>Оценка домашней работы по составлению генеалогического древа семьи.</p> <p>Оценка эссе: «Семья, как дерево, сильна своими корнями».</p> <p>Оценка презентаций на тему: «Здоровая семья – здоровый ребенок».</p> <p>Оценка презентации: «История праздника в моей семье».</p> <p>Оценка суждений и презентаций по теме «Семейные ценности и традиции в российском обществе и в моей семье».</p> <p>Оценка выступлений по вопросам комфортности быта семьи.</p> <p>Оценка за решение задач по вопросам семейного бюджета.</p> <p>Оценка суждений по оптимизации ведения домашнего хозяйства.</p> <p>Оценка презентаций: «Традиции в моей семье»</p> <p>«Воспитательный потенциал семьи».</p> <p>«Как формируется культура семьи».</p> <p>«Как можно отдыхать семьей»</p> <p>«Как сохранить здоровье семьи».</p> <p>«Как научиться экономить»</p> <p>«Что нужно знать о ремонте (дома, квартиры)».</p> <p>Оценка задания по работе с информационными источниками.</p> <p>Устный и письменный опрос по разделу 3.</p>
--	---	--

<p>- кризисные периоды брака; конфликт в семье; развод и его причины; дети после развода.</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. 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 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка за решение конфликтной ситуации (кейса). Оценка групповых выступлений, инсценировок ситуаций. Оценка суждений по проблемам: «Родители – создатели конфликтной среды в жизни ребенка»; «Ребенок – источник конфликтной среды в жизни семьи». Оценка самостоятельной деятельности студентов по поиску и отбору информации для обсуждения семейных проблем. Оценка публичных презентаций: «Как избежать развода», «Ошибки супругов, ведущие к разводу» «Участие родителей супругов в организации развода. Что с этим делать?»</p>
<p>- правовые основы функционирования институтов брака и семьи.</p>	<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Оценка знания целей, задач, принципов, направлений, государственной семейной политики РФ. Устный и письменный опрос. Оценка задания по работе с информационными источниками Оценка докладов по разделу 5.</p>
<p>- социальная защита семьи: защита материнства и детства и система социального обеспечения; компенсационные и социальные выплаты.</p>	<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Оценка знания сущности социальной защиты семьи в РФ, ее задач, видов, условий организации, мер социальной поддержки семьи на федеральном и региональном уровнях. Устный и письменный опрос. Оценка задания по работе с информационными источниками. Оценка докладов по разделу 6.</p>

Приложение 4.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.01.04 Пекарь
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь (далее ФГОС СПО по профессии), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистрировано в Минюсте России рег. № 29657 от 20 августа 2013г. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390) новый код 19.01.04 Пекарь); - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.; - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н; - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

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

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности,

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

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

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

Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации¹ (при наличии)	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями² (при наличии)	
	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса³ (при наличии)	
	ЛР 16

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы⁴

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.03. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

¹ Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

² Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

³ Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁴ Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.

ПМ.04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» .	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.06. «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» .	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должны быть укомплектованы квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

решением ФУМО в системе СПО по

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

по специальности

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 19.01.04. Пекарь
на период с 1 сентября по 31 августа т.г.

Казань, 2021 год

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др., а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний	1-3 курс	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора, курирующий воспитание ⁵	ЛР 1, 2 3, 7, 8
2	День окончания Второй мировой войны	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 3, 8, 9, 10
10	Посвящение в студенты	1 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2
15	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Территория колледжа		ЛР 13, 14, 15 16
			Территория предприятия		
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6, 7
ОКТАБРЬ					
1	День пожилых людей	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5, 6
5	День Учителя	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 2, 4
30	День памяти жертв политических репрессий	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5, 8, 11

⁵ Далее указываются формы и содержание работы с обучающимися в соответствии с Планом воспитательной работы образовательной организации, предложениями заместителя директора, курирующего учебный процесс, заместителя директора по учебно-производственной работе, иными педагогическими работниками, представителями студенчества, предприятий-работодателей, родительской общественности и др.

НОЯБРЬ					
4	День народного единства	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11
5	День матери	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 12
ДЕКАБРЬ					
9	День Героев Отечества	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6
12	День Конституции Российской Федерации	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3
ЯНВАРЬ					
1	Новый год	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5
25	«Гатьянин день» (праздник студентов)	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 7, 8
27	День снятия блокады Ленинграда	1-3 курс			ЛР 5, 6, 7
ФЕВРАЛЬ					
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6, 7
8	День российской науки	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 54
23	День защитников Отечества	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 5, 6, 7
МАРТ					
8	Международный женский день	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 11, 12
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 8
АПРЕЛЬ					
12	День космонавтики	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 2, 3, 4, 5
МАЙ					
1	Праздник весны и труда	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 4, 5,
9	День Победы	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 5, 6, 7
24	День славянской письменности и культуры	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5
26	День российского предпринимательства	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 2
ИЮНЬ					
1	Международный день защиты детей	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12
5	День эколога	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 4, 5

6	Пушкинский день России	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5
12	День России	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
22	День памяти и скорби	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 5
27	День молодежи	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 7, 8
ИЮЛЬ					
8	День семьи, любви и верности	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 9, 10, 12
АВГУСТ					
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 5, 6, 7
27	День российского кино	1-3 курс	Кинотеатр		ЛР 2, 3, 5, 11

Приложение 5.
к ОПОП по профессии/специальности
19.01.04. Пекарь

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии/специальности 19.01.04. Пекарь

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП, государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП, государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, комплек(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, инструкция по технике безопасности.

Фонды оценочных средств разработаны по специальности 19.01.04. Пекарь.

Квалификация выпускника – пекарь.

В рамках освоения специальности 19.01.04. Пекарь предусмотрено освоение следующих квалификаций / квалификации: пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Описание квалификаций, их параллельное или вариативное освоение, количество и номенклатура модулей, входящих в программу по каждой из траекторий.

ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
Пекарь	33.014. Пекарь, утвержден Министерством охраны труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н, регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. ГАПОУ «Международный колледж сервиса» обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР). Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утвержденному КОД.
6. Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе. Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).
7. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных

профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)». Организация процедур ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров. Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует условиям, которые указаны в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Хлебопечение.

8. ГАПОУ «Международный колледж сервиса» самостоятельно выбирает площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации. В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа компетенции.

9. При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение таких процедур, как: выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным правилам и нормам.

10. Для обеспечения проведения ДЭ могут быть привлечены волонтеры с целью создания безопасных условий при выполнении заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

11. При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка. Выборочно возможно проведение Агентством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

12. ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения

ДЭ;

- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению экзаменационных заданий, но дополнительное время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

КОД и наименование вида деятельности	КОД и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
Изготовление и презентация блюд	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации кулинарных изделий сложного ассортимента.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач в процессе приготовления и подготовки к презентации и реализации кулинарных изделий сложного ассортимента.
Изготовление и презентация блюд	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации кулинарных изделий, хлебобулочных изделий	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач в процессе приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации

2.3. Требования к оцениванию

Оценку выполнение заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов при проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Министерством просвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов экзамена предусматривает:

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information System (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием балльного рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены на оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение ДЭ, принимается за 100 %. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы № 1.

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимальному возможному (в процентах)	0.00% - 19.99%	20.00% - 39.99%	40.00% - 69.99%	70.00% - 100.00%

Перевод полученного количества баллов на оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием балльного рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок на баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает их секретарю для внесения в протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим о получении среднего профессионального образования по специальности по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшие процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Защита дипломных работ проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей от состава.

В условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановки и при установлении карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) заседания ГЭК проводятся с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии ее членов.

Защита дипломной работы проводится в специально подготовленном помещении.

Результаты ГИА определяются оценками: «отлично», «хорошо», «Удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

2.5. Типовое задание для демонстрационного экзамена

КОД по компетенции: Хлебопечение

КОД 1.1. – 2022

Паспорт комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1.

Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1.	Номер компетенции	34
2.	Название компетенции	Пекарь
3.	КОД является однодневным или двухдневным	Однодневным
4.	Номер КОД	КОД 1.1.
4.1.	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5.	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6.	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35.55
7.	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8.	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9.	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве проведения Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10.	Вид аттестации, для которой для которой подходит данный КОД	ГИА
11.	Формат проведения ДЭ	
11.1.	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2.	Код разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3.	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате (детализация в п. 11.3.1.)	Не предусмотрено
12.	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная

12.1.	Количество человек в группе (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе / в команде из нескольких экзаменуемых)	1.00
12.2.	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1. количестве человек в группе	
13.	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6.00
14.	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
14.1.	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.14: возможна частичная или полная автоматизация	

2.6. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Все нормативные документы индустрии; • Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса; • Важность эффективной командной работы; • Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации; • Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности; • Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях; • Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью; • Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства. • Координировать действия при решении задач; • Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи; • Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии; • Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно на производстве; • Рассчитывать время и трудовые ресурсы; • Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом; • Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием; • Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности; • Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций; • Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства; • Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе; • Вносить предложения по усовершенствованию методов работы; • Создавать актуальные рецепты блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий; • Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд; • Рационально использовать продукты и расходные материалы; • Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач; • Самостоятельно определять цели и достигать их; • Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. 	5%

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения; • Способы приготовления блюд в зависимости от типаобслуживания; • Важность меню как средства информации и инструмента продаж; • Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню; • Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями; • Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Следить за соблюдением правил личной гигиены; • Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем; • Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания; • Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд; • Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений; • Планировать и реализовывать рекламные кампании. 	5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Законодательство и принятые нормы, касающиесязакупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд; • Основы охраны труда и правила техники безопасностипри организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания; • Причины порчи пищи; • Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку,приготовление и обслуживание (НАССР); • Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены; • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены; • Применять внутренний бизнес-концепт НАССР; • Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями; • Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 	15%
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством; • Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд; • Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость; • Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания; • Пищевую ценность ингредиентов; • Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи; • Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов; • Виды и стили составления меню; • Баланс при составлении меню; • Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов; • Влияние культуры, религии, аллергии,непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования; • Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами; • Понимать и использовать маркировку ингредиентов; • Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей; • Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом; • Выявлять и браковать товары, не соответствующие 	5

		стандартам;• Подбирать продукты для фирменных блюд;• Составлять меню для различных событий и ситуаций;• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи,кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;• Части рыбы, используемые в кулинарии;• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;• Способы приготовления основных бульонов и их применение;• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы,подготовки ингредиентов;• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.Специалист должен уметь:• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;• Подготавливать и разделять различные виды мяса,птицы и дичи;• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке,филировать;• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;• Готовить основные бульоны, соусы,маринады, заправки, элементы декора;• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;• Готовить различные виды макаронных изделий.</p>	20
6	Применение различных методов тепловой обработки	<p>Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося</p>	15,00

		<p>изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; •Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; ◊—Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда;—Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;— Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; •Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; •Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать:•Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;•Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;• Тенденции в презентации блюд;• Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;• Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;•Важность контроля выхода порций в предприятии питания.Специалист должен уметь:•Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;• Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;•Изготавливать и презентовать холодные блюда,закуски и салаты;• Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;• Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;• Использовать для презентации блюда тарелки, миски,и т.д.;• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>	25,00
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов,составление смет, учет	<p>Специалист должен знать и понимать: Сезонность и колебание цен на ингредиенты; Рыночные принципы торговли; Существующих местных, государственных и международных поставщиков; Общие условия оплаты и доставки; Процесс заказа продуктов и оборудования; Факторы, влияющие на стоимость блюд; Методы калькуляции цены на блюда; Важность экономии при приготовлении блюд; Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур,меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; Доступные решения для хранения продуктов.Специалист должен уметь: Выбирать поставщиков на основании качества,предоставляемых услуг, цены; Составлять заказы на день;• Составлять</p>	10

	<p>заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия; Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов; Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку; Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие; Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения; Отчитываться за потери при хранении;• Рассчитывать затраты на хранение; Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада; Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий; Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>
--	---

*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определения уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Данный диплом (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определится ГАПОУ «Международный колледж сервиса». 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.

Закрепленные за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом ГАПОУ «Международный колледж сервиса».

Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания и минимальное количество рабочих мест на площадке (см. таблицу 2.).

Таблица 2.

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3.

Расчет количества экспертов, из количества рабочих мест и участников

Количество постов – рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6

2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибальную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибальной шкале.

Таблица 4.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибальную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимальному возможному (в процентах)	0.00% - 19.99%	20.00% - 39.99%	40.00% - 69.99%	70.00% - 100.00%

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации

Описание задания

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6.5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда-задания, представленные ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишнее, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за этот аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, надо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя и других сдающих, такой участник может быть отстранен от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьевку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам дается 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, Н) предусмотрено 4 часа, без учета подготовки и уборки рабочего места (0.5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6.5 часов.

Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов;
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены;
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно;
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;
- Не должно быть ни каких загрязнений, продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы / тарированы и маркированы;
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника:

- Минимум два гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта;
- 1 горячий соус на выбор участника;
- Оформление горячего блюда – на выбор участника;

Особенности подачи:

- Масса блюда – минимум 220 грамм.

3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.

- Дополнительно подается одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации.

- Температура подачи тарелки от 35 С и выше.

- Подаются три идентичных блюда.

- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.

- Одна тарелка подается для измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты:

- Используйте продукты только с общего стола.

- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование:

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющего на площадке.

Описание модуля D: Десерт

Приготовить 3 порции десерта на выбор участника

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта).
- Выпеченный элемент из теста.
- Декоративный элемент из изомальта и карамели.
- Соус холодный.

Особенности подачи:

- Масса блюда минимум 90 гр. – максимум 150 гр.
- 3 порции десерта подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см.
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке.
- Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации.
- Температура подачи тарелки от 1 С до 14 С.
- Подаются три идентичных блюда.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подается для измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты

- Используйте продукты с общего стола.
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модулю H: Прозрачный бульон (консоме)

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы.

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти

птицы для гарнира).

- Масса консоме минимум 250 гр. Порции консоме подаются на отдельных тарелках – круглая белая глубокая с плоскими полями 26-28 см.
- Температура подачи тарелки от 35 С и выше.
- Подаются три идентичных блюда.
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи.
- Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект (т.к. пока волонтер несет тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

Основные ингредиенты

- Используйте ингредиенты с общего стола.
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющего на площадке.

Необходимые приложения

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае, если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве и заказывать их не надо. Если студенту не надо все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.