

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САХАЛИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЦЕНТР №5»

**Рабочая программа
профессионального модуля**

**ПМ.01 «Организация производства на предприятиях общественного
питания. Выполнение первичной обработки сырья и приготовления
несложных блюд»**

основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения

Профессия 13249 Кухонный рабочий

Категория обучающихся:

профессиональная подготовка по профессиям рабочих,
должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной)
образовательной школы VIII вида

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- Квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №51 ЕТКС. Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 г. № 30 Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»;
- Приказа Минтруда России от 08.09.2015 N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);
- Профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных Федерацией Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ (Приказ № 5 от 03.09.2007г);
- Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утвержденных департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн от 20.04.2015 года);
- Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере профессионального образования и опережающей подготовки кадров, 10.04.2020г. №05-398) «Методические рекомендации по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;
- *а также* в соответствии с учебной нагрузкой учебного плана основной (адаптированной) образовательной программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Сахалинский политехнический центр № 5»

Разработчики:

Джуманова О.А. – ГБПОУ СПЦ № 5, преподаватель

Захарова Е.В. – ГБПОУ СПЦ № 5, мастер производственного обучения

Киреева Т.Г. – ГБПОУ СПЦ № 5, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33
5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПЕДАГОГОВ И СПЕЦИАЛИСТОВ СЛУЖБ СОПРОВОЖДЕНИЯ ПРОЦЕССА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ С ОВЗ ПРИ ПЕРЕХОДЕ НА ЭЛЕКТРОННОЕ ОБУЧЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ.	40
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	43

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения (О(А)ОППО) – программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностей служащих по профессии *13249 Кухонный рабочий* из числа выпускников специальной (коррекционной) образовательной школы VIII вида в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *организация производства на предприятиях питания. Выполнение первичной обработки сырья и приготовление несложных блюд* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания.

ПК 1.2. Производить первичную обработку сырья.

ПК 1.3. Приготовление полуфабрикатов.

ПК 1.4. Приготовление несложных кулинарных блюд.

Используемые сокращения

СПО – среднее профессиональное образование;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

О(А)ОППО – основная (адаптированная) образовательная программа профессионального обучения;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПП – практическая подготовка;

ЭО – электронное обучение;

ДОТ – дистанционные образовательные технологии;

ЕТКС – Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;

ПОП – предприятие общественного питания;

СИЗ – средства индивидуальной защиты — это технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных и (или) опасных производственных факторов, а также для защиты от загрязнений (ст. 209 Трудового кодекса РФ).

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной (адаптированной) образовательной программы профессионального обучения: дисциплина входит в профессиональный цикл.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практической подготовки (практик)	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная нагрузка (час.)			Практическая подготовка (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)					
			всего занятий	в т.ч.		учебная практика	производственная практика	1 курс			2 курс		
				занятия на уроках	практическая подготовка (лабораторные работы и практические занятия)			1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр	
								17 недель	16 недель	8 недель	17 недель	15 недель	8 недель
П.00	Профессиональный цикл		486	280	206	594	480	282	261	240	289	248	240
ПМ.00	Профессиональные модули		486	280	206	594	480	282	261	240	289	248	240
ПМ.01	Организация производства на предприятиях питания. Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд		273	167	106	270	240	282	261	240			
МДК 01.01	Организация производства на предприятиях питания	Дз (2)	203	132	71			150	53				
ПП 01.01	Практическая подготовка (учебная практика)	Пр (1)				168		132	36				
МДК 01.02	Технология механической кулинарной обработки сырья и приготовления несложных блюд	Дз (2)	70	35	35				70				
ПП 01.02	Практическая подготовка (учебная практика)	Пр (2)				102			102				
ПП.01	Практическая подготовка (производственная практика)	Дз (2)					240			240			

Календарно – годовой план профессионального модуля

Индекс Компоненты программы	Курсы	Сентябрь				29.09-05.10	Октябрь			27.10-02.11	Ноябрь				Декабрь				29.12-04.01	Январь			26.01-01.02	Февраль			23.02-01.03	Март				30.03-05.04	Апрель			27.04-03.05	Май				Июнь			
		1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		2 8	9 15	16 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		

П.00 Профессиональный цикл																																													
ПМ.01 Организация производства на предприятиях питания. Выполнение первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд																																													
МДК 01.01. Организация производства на предприятиях питания	1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	=	=	x	x	x	x	x																					
ПП 01.01. Практическая подготовка (учебная практика)	1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	=	=	x	x	x	x	x																					
МДК 01.02. Технология механической кулинарной обработки сырья и приготовления несложных блюд	1																																												
ПП 01.02. Практическая подготовка (учебная практика)	1																																												
ПП.01 Практическая подготовка (производственная практика)	1																																												

Условные обозначения

X

- Теоретическое обучение
- Практическая подготовка (учебная практика)
- Практическая подготовка (производственная практика) без теоретического обучения

=

Каникулы

III

Итоговая аттестация

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- подготовки по заданию повара сырья для приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;
- обработки, нарезки и формовки пищевых продуктов по заданию повара;
- приготовления полуфабрикатов, бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления несложных кулинарных блюд;
- доставки готовой продукции к раздаче или в экспедицию, комплектации обедов.

уметь:

- производить работы по подготовке рабочего места;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач;
- различать предприятия питания по основным его функциям; классифицировать предприятия питания по различным признакам и давать им характеристику;

- организовывать рабочее место в различных структурных подразделениях предприятий питания;
- распознавать по внешнему виду формы нарезки и название полуфабрикатов;
- применять полученные знания при выполнении механической кулинарной обработки пищевых продуктов на практике;
- осуществлять органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов, используя различные методы определения;
- использовать основные пряности и приправы, пищевые добавки;
- использовать способы тепловой кулинарной обработки на практике;
- приготовления несложных кулинарных блюд;
- доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи; готовую продукцию к раздаче;
- устанавливать подносы при комплектации обедов;
- производить сбор пищевых отходов;
- адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности;
- осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы.

знать:

- структуру и планировку производственных помещений; правила организации цеховой и бесцеховой структуры производства в пищевой промышленности; внутренний трудовой распорядок на предприятиях питания;
- правила организации рабочего места;
- требования к личной гигиене персонала;
- понятие о технологическом процессе предприятия питания;
- правила и последовательность механической кулинарной обработки пищевых продуктов, способы и формы нарезки, виды полуфабрикатов;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, с учётом соблюдения требований к качеству;

- характеристику способов тепловой кулинарной обработки продуктов;

- рецептуры и технологии приготовления несложных блюд;

- понимать сущность понятия «комплексный обед»;

- правила доставки полуфабрикатов и сырья в производственные цехи; готовой продукции к раздаче;

- правила вскрытия и выгрузки продукции из тары с обеспечением сохранности в них продукции;

- правила установки подносов на транспортер при комплектации обедов; столовых приборов и посуды, хлеба др.;

- правила сбора пищевых отходов;

- правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать ***трудовыми действиями:***

- подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- обработка, нарезка на полуфабрикаты пищевых продуктов по заданию повара;

- подготовка полуфабрикатов, приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;
- приготовления несложных кулинарных блюд;
- упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

Изучение профессионального модуля направлено на достижение следующих *целей*:

- *воспитание* духовно развитой личности, формирования гуманистического мировоззрения, гражданского сознания, бережного отношения к общественному достоянию и личным вещам; уважения чужой собственности;
- *развитие* эмоционального восприятия содержания курса; образного, аналитического и экономического мышления; формирование навыков высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля; развитие творческой активности обучающихся, особое внимание уделяя производительному опыту, имеющемуся в отрасли, на базовом предприятии, в трудовых коллективах района, города, области;
- *освоение* практических приёмов организации производства на предприятиях питания; навыков и умений по выполнению первичной обработки сырья и приготовления несложных блюд;
- *овладение* теоретическими знаниями курса; умениями чтения и анализа прочитанной информации с привлечением базовых понятий и необходимых сведений по подготовке производственного инвентаря, посуды и приборов предприятий питания; способами деятельности, образования, умений и навыков;
- *умение применять* методики электронное обучение (ЭО) и дистанционные образовательные технологии (ДОТ).

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 783 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 273 часа,
включая:

занятия на уроках – 167 часов, практическая подготовка (лабораторные работы) – 106 часов;

практическая подготовка (учебной практики) – 270 часов;

практическая подготовка (производственной практики) – 240 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по *организации производства на предприятиях питания; выполнению первичной обработки сырья и приготовлению несложных блюд*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания.
ПК 1.2.	Производить первичную обработку сырья.
ПК 1.3.	Приготовление полуфабрикатов.
ПК 1.4.	Приготовление несложных кулинарных блюд.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать (рационально) собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением личной гигиены, требований охраны труда и экологической безопасности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов междисциплинарного курса профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практическая подготовка (час.)	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося (час.)		учебная практика	производственная практика
			Всего	в т.ч. практическая подготовка (лабораторные работы)		
1	2	3	4	5	7	8
ПК 1.1.	МДК 01.01. Организация производства на предприятиях питания.	371	203	71	168	
ПК 1.2. – 1.4.	МДК 01.02. Технология механической кулинарной обработки сырья и приготовления несложных блюд.	172	70	35	102	
Практическая подготовка (производственная практика), (часов)		240				240
Всего:		783	273	106	270	240

3.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практической подготовки (лабораторные работы)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
1 курс, 1 семестр				
МДК 01.01. Организация производства на предприятиях питания			203	
Раздел 1. Классификация и характеристика предприятий питания.			54	
Тема 1.1. Классификация и характеристика предприятий питания.	Содержание учебного материала:		54	
	1.1.1.	Понимание сущности и социальной значимости своей профессии.	1	2
	1.1.2.	Должностная инструкция кухонного рабочего.	1	2
	1.1.3.	Значение и функции предприятий питания.	1	1
	1.1.4.	Классификация предприятий питания.	1	1
	1.1.5.	Классификация ресторанов.	1	2
	1.1.6.	Характеристика ресторанов.	1	2
	1.1.7.	Специфика работы ресторанов.	1	2
	1.1.8.	Классификация баров.	1	2
	1.1.9.	Характеристика баров.	1	2
	1.1.10.	Специфика работы баров.	1	2

	1.1.11.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 1 «Характеристика ресторанов и баров».	3	3
	1.1.12.	Классификация кафе.	1	2
	1.1.13.	Характеристика кафе.	1	2
	1.1.14.	Специфика работы кафе.	1	2
	1.1.15.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 2 «Характеристика кафе».	2	3
	1.1.16.	Классификация столовых.	1	2
	1.1.17.	Характеристика столовых.	1	2
	1.1.18.	Специфика работы столовых при интернатах.	1	2
	1.1.19.	Специфика работы столовых при образовательных учреждениях.	1	2
	1.1.20.	Специфика работы столовых при больницах и санаториях.	1	2
	1.1.21.	Специфика работы кулинарных цехов.	1	2
	1.1.22.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 3 «Характеристика столовых».	3	3
	1.1.23.	Классификация закусочных.	1	2
	1.1.24.	Характеристика закусочных.	1	2
	1.1.25.	Специфика работы закусочных.	1	2
	1.1.26.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 4 «Характеристика закусочных».	3	3
	1.1.27.	Типы предприятий питания.	1	2
	1.1.28.	Наценочные категории предприятий питания.	1	2
	1.1.29.	Характеристика технологических процессов.	1	2
	1.1.30.	Механическая обработка сырья.	1	1
	1.1.31.	Тепловая кулинарная обработка продуктов.	1	1

	1.1.32.	Заготовочные предприятия общественного питания.	1	2
	1.1.33.	Доготовочные предприятия общественного питания.	1	2
	1.1.34.	Раздаточные предприятия общественного питания.	1	2
	1.1.35.	Торговые предприятия.	1	2
	1.1.36.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 5 «Характеристика технологических процессов».	3	2
	1.1.37.	Функциональное назначение производственных помещений.	1	2
	1.1.38.	Цеховая структура производства.	1	2
	1.1.39.	Бесцеховая структура производства.	1	2
	1.1.40.	Контрольная работа № 1 «Классификация и характеристика предприятий питания».	1	3
	1.1.41.	Планирование работы структурных подразделений предприятия питания.	1	2
	1.1.42.	Организация рабочего места.	1	2
	1.1.43.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 6 «Организация работы предприятия питания».	3	3
Раздел 2. Организация работы производственных помещений на предприятиях питания			64	
Тема 2.1. Организация производства в заготовочных цехах на предприятиях питания.	Содержание учебного материала:		42	
	2.1.1.	Классификация заготовочных цехов.	1	2
	2.1.2.	Назначение и место расположения овощного цеха.	1	2
	2.1.3.	Технологические линии овощного цеха.	1	2
	2.1.4.	Производственный инвентарь и тара овощного цеха.	1	2
	2.1.5.	Техническое оснащение овощного цеха.	1	2
	2.1.6.	Размещение оборудования в овощном цехе.	1	2

	2.1.7.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 7 «Организация работы в овощном цехе».	3	2
	2.1.8.	Назначение и место расположения мясного цеха.	1	2
	2.1.9.	Технологические линии мясного цеха.	1	2
	2.1.10.	Производственный инвентарь мясного цеха.	1	2
	2.1.11.	Техническое оснащение мясного цеха.	1	2
	2.1.12.	Размещение оборудования в мясном цехе.	1	2
	2.1.13.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 8 «Организация работы в мясном цехе».	4	3
	2.1.14.	Назначение и место расположения рыбного цеха.	1	2
	2.1.15.	Технологические линии рыбного цеха.	1	2
	2.1.16.	Производственный инвентарь рыбного цеха.	1	2
	2.1.17.	Техническое оснащение рыбного цеха.	1	2
	2.1.18.	Размещение оборудования в рыбном цехе.	1	2
	2.1.19.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 9 «Организация работы в рыбном цехе».	3	3
	2.1.20.	Назначение и место расположения птицебельного цеха.	1	2
	2.1.21.	Технологические линии птицебельного цеха.	1	2
	2.1.22.	Производственный инвентарь птицебельного цеха.	1	2
	2.1.23.	Техническое оснащение птицебельного цеха.	1	2
	2.1.24.	Размещение оборудования в птицебельном цехе.	1	2
	2.1.25.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 10 «Организация работы в птицебельном цехе».	3	3
	2.1.26.	Назначение и место расположения мучного цеха.	1	2
	2.1.27.	Технологические линии мучного цеха.	1	2
	2.1.28.	Производственный инвентарь мучного цеха.	1	2

	2.1.29.	Техническое оснащение мучного цеха.	1	2
	2.1.30.	Размещение оборудования в мучном цехе.	1	2
	2.1.31.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 11 «Организация работы в мучном цехе».	3	3
Тема 2.2. Организация производства в доготовочных цехах на предприятиях питания.	Содержание учебного материала:		22	
	2.2.1.	Классификация доготовочных цехов.	1	2
	2.2.2.	Назначение и место расположения холодного цеха.	1	2
	2.2.3.	Технологические линии холодного цеха.	1	2
	2.2.4.	Производственный инвентарь холодного цеха.	1	2
	2.2.5.	Техническое оснащение холодного цеха.	1	2
	2.2.6.	Размещение оборудования в холодном цехе.	1	2
	2.2.7.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 12 «Организация работы в холодном цехе».	3	3
	2.2.8.	Назначение и место расположения горячего цеха.	1	2
	2.2.9.	Суповое отделение горячего цеха.	1	2
	2.2.10.	Соусное отделение горячего цеха.	1	2
	2.2.11.	Производственный инвентарь горячего цеха.	1	2
	2.2.12.	Техническое оснащение горячего цеха.	1	2
	2.2.13.	Размещение оборудования в горячем цехе.	1	2
	2.2.14.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 13 «Организация работы в горячем цехе».	4	3
	2.2.15.	Внутрицеховая транспортировка в производственных цехах.	1	2
	2.2.16.	Организация текущего рабочего дня кухонного работника в производственных цехах.	1	2
	2.2.17.	Контрольная работа № 2 «Организация работы производственных цехов предприятий питания».	1	3

Раздел 3. Организация работы подсобных помещений на предприятиях питания			32	
Тема 3.1. Организация работы в подсобных помещениях на предприятиях питания.	Содержание учебного материала:		32	
	3.1.1.	Классификация и характеристика подсобных помещений.	1	2
	3.1.2.	Моечная кухонной посуды, инвентаря и оборудования.	1	2
	3.1.3.	Назначение и место расположения моечной кухонной посуды, инвентаря, оборудования.	1	2
	3.1.4.	Техническое оснащение моечной кухонной посуды, инвентаря и оборудования.	1	2
	3.1.5.	Планировка моечной кухонной посуды, инвентаря и оборудования.	1	2
	3.1.6.	Правила работы в моечной кухонной посуды, инвентаря и оборудования.	1	2
	3.1.7.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 14 «Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря и оборудования».	2	3
	3.1.8.	Моечная столовой посуды и приборов.	1	2
	3.1.9.	Назначение и место расположения моечной столовой посуды и приборов.	1	2
	3.1.10.	Техническое оснащение моечной столовой посуды и приборов.	1	2
	3.1.11.	Планировка моечной столовой посуды и приборов.	1	2
	3.1.12.	Правила работы в моечной столовой посуды и приборов.	1	2
	3.1.13.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 15 «Организация работы моечной столовой посуды и приборов».	2	2
	3.1.14.	Организация работы помещения для нарезания хлеба.	1	2

	3.1.15.	Назначение и место расположения раздаточной.	1	2
	3.1.16.	Техническое оснащение раздаточной.	1	2
	3.1.17.	Планировка раздаточной.	1	2
	3.1.18.	Организация работы раздаточной.	1	2
	3.1.19.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 16 «Организация работы раздаточной».	3	2
	3.1.20.	Назначение и место расположения экспедиции.	1	2
	3.1.21.	Техническое оснащение экспедиции.	1	2
	3.1.22.	Планировка экспедиции.	1	2
	3.1.23.	Организация работы экспедиции.	1	2
	3.1.24.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 17 «Организация работы экспедиции».	2	3
	3.1.25.	Комплектация обедов.	1	2
	3.1.26.	Бракераж готовой продукции.	1	2
	3.1.27.	Сбор и хранение отходов.	1	2
Количество часов по МДК 01.01 за 1 семестр			150 часов	
Практическая подготовка (учебная практика):			132	
Виды работ:				
1	ПП. Введение в профессию. Должностная инструкция кухонного рабочего.		6	3
2	ПП. Производственная гигиена и санитария труда на предприятиях питания. Личная гигиена работника.		6	3
3	ПП. Интерактивная экскурсия (ресторан, кафе, бар).		6	3
4	ПП. Производственная экскурсия (столовая).		6	3
5	ПП. Производственная экскурсия (закусочная).		6	3
6	ПП. Производственная экскурсия (кулинарный цех).		6	3

7	ПП. Организация работы по соблюдению технологических процессов.	6	3
8	ПП. Организация рабочего места в заготовочных цехах.	6	3
9	ПП. Организация работы в овощном цехе.	6	3
10	ПП. Организация работы в мясном цехе.	6	3
11	ПП. Организация работы в рыбном цехе.	6	3
12	ПП. Организация работы в птицебельном цехе.	6	3
13	ПП. Организация работы в мучном цехе.	6	3
14	ПП. Организация рабочего места в доготовочных цехах.	6	3
15	ПП. Организация работы в холодном цехе.	6	3
16	ПП. Организация работы в горячем цехе.	6	3
17	ПП. Выполнение работ по внутрицеховой транспортировке в производственных цехах.	6	3
18	ПП. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря, оборудования.	6	3
19	ПП. Организация работы моечной столовой посуды и приборов.	6	3
20	ПП. Организация работы помещения для нарезания хлеба, раздаточной и экспедиции.	6	3
21	ПП. Организация работы по комплектации обедов.	6	3
22	<i>Проверочная работа.</i>	6	3

1 курс, 2 семестр

Раздел 4. Помещения для обслуживания посетителей			12	
Тема 4.1. Классификация и характеристика помещений для обслуживания посетителей.	Содержание учебного материала:		12	
	4.1.1.	Функциональные зоны.	1	2
	4.1.2.	Помещения для обслуживания посетителей.	1	2
	4.1.3.	Характеристика помещений для обслуживания посетителей.	1	2
	4.1.4.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 18 «Характеристика помещений для обслуживания посетителей».	2	3

	4.1.5.	Торговые залы. Буфеты в ресторанах.	1	2
	4.1.6.	Закон РФ «О защите прав потребителей».	1	2
	4.1.7.	Основы потребительских знаний.	1	2
	4.1.8.	Основы потребительских знаний.	1	2
	4.1.9.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 19 «Выполнение практико – ориентированных заданий».	3	3
Раздел 5. Административные, бытовые помещения на предприятиях питания. Складское хозяйство.			26	
Тема 5.1. Классификация и характеристика административных, бытовых помещений на предприятиях питания. Складское хозяйство.	Содержание учебного материала:		26	
	5.1.1.	Административные помещения.	1	2
	5.1.2.	Бытовые помещения.	1	2
	5.1.3.	Сервизная.	1	2
	5.1.4.	Специфика работы сервизной.	1	2
	5.1.5.	Помещения для приема и хранения товаров.	1	2
	5.1.6.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 20 «Характеристика помещений предприятий питания».	3	3
	5.1.7.	Складское хозяйство.	1	2
	5.1.8.	Классификация складских помещений.	1	2
	5.1.9.	Характеристика складских помещений.	1	2
	5.1.10.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 21 «Характеристика складских помещений».	3	3
	5.1.11.	Процесс складирования.	1	2
	5.1.12.	Стеллажный способ укладки.	1	2
	5.1.13.	Штабельный способ укладки.	1	2

	5.1.14.	Ящичный способ укладки.	1	2
	5.1.15.	Насыпной способ укладки.	1	2
	5.1.16.	Подвесной способ укладки.	1	2
	5.1.17.	Оборудование для хранения товаров.	1	2
	5.1.18.	Техническое оснащение складских помещений.	1	2
	5.1.19.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 22 «Выбор формы и соблюдение безопасных условий укладки товаров».	4	3
Раздел 6. Организационная структура предприятий питания			14	
Тема 6.1. Организационная структура предприятий питания.	Содержание учебного материала:		14	
	6.1.1.	Основы законодательства в области профессиональной деятельности.	1	2
	6.1.2.	Формы организации труда на производстве.	1	2
	6.1.3.	Правила внутреннего трудового распорядка.	1	2
	6.1.4.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 23 «Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка».	3	3
	6.1.5.	Правила и принципы организации рабочего места.	1	2
	6.1.6.	Постановка и реализация профессиональных задач.	1	2
	6.1.7.	Планирование профессиональной деятельности.	1	2
	6.1.8.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 24 «Планирование текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач».	4	3
	6.1.9.	Режим экономии и рациональное использование материальных ресурсов на производстве.	1	2
Дифференцированный зачет			1	3

Количество часов по МДК 01.01 за 2 семестр			53 часа	
Практическая подготовка (учебная практика):			36	
Виды работ:				
1	ПП. Организация работы в помещениях для обслуживания посетителей.		6	3
2	ПП. Организация работы торговых залов и буфетов.		6	3
3	ПП. Организация работы бытовых помещений.		6	3
4	ПП. Организация работы в складских помещениях.		6	3
5	ПП. Выполнение работ по соблюдению безопасных условий труда при работе в складских помещениях.		6	3
6	ПП. Выполнение работ по планированию текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.		6	3
МДК 01.02. Технология механической кулинарной обработки сырья и приготовления несложных блюд			70	
Раздел 1. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов				
Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов. Подготовка сырья к производству.	Содержание учебного материала:		15	
	1.1.1.	Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов.	1	
	1.1.2.	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.	1	2
	1.1.3.	Формы нарезки клубнеплодов.	1	2
	1.1.4.	Механическая кулинарная обработка корнеплодов и формы нарезки.	1	2
	1.1.5.	Механическая кулинарная обработка капустных, луковых овощей и формы нарезки.	1	2

	1.1.6.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 1 «Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей».	3	3
	1.1.7.	Механическая кулинарная обработка плодовых овощей.	1	2
	1.1.8.	Механическая кулинарная обработка салатных, пряных и десертных овощей.	1	2
	1.1.9.	Консервированные и быстрозамороженные овощи.	1	2
	1.1.10.	Механическая кулинарная обработка грибов и формы нарезки.	1	2
	1.1.11.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 2 «Составление технологических схем механической кулинарной обработки овощей и грибов».	3	3
Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка мяса. Подготовка сырья к производству.	Содержание учебного материала:		8	
	1.2.1.	Механическая кулинарная обработка мяса.	1	2
	1.2.2.	Мясные полуфабрикаты.	1	2
	1.2.3.	Мясная котлетная масса и полуфабрикаты из нее.	1	2
	1.2.4.	Обработка костей и субпродуктов.	1	2
	1.2.5.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 3 «Составление технологических схем механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов».	4	3
Тема 1.3. Механическая кулинарная обработка рыбы. Подготовка сырья к производству.	Содержание учебного материала:		10	
	1.3.1.	Механическая кулинарная обработка рыбы.	1	2
	1.3.2.	Рыбные полуфабрикаты.	1	2
	1.3.3.	Рыбная котлетная масса и полуфабрикаты из нее.	1	2
	1.3.4.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 4 «Составление технологических схем механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов».	4	3

	1.3.5.	Механическая кулинарная обработка морепродуктов.	1	2
	1.3.6.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 5 «Составление технологических схем механической кулинарной обработки морепродуктов».	2	3
Тема 1.4. Механическая кулинарная обработка птицы. Подготовка сырья к производству.	Содержание учебного материала:		7	
	1.4.1.	Механическая кулинарная обработка птицы.	1	2
	1.4.2.	Полуфабрикаты из птицы.	1	2
	1.4.3.	Котлетная масса из птицы и полуфабрикаты из нее.	1	2
	1.4.4.	Субпродукты.	1	2
	1.4.5.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 6 «Составление технологических схем механической кулинарной обработки птицы».	3	3
Раздел 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов				
Тема 2.1. Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов.	Содержание учебного материала:		13	
	2.1.1.	Варка и ее разновидности.	1	2
	2.1.2.	Жарка и ее разновидности.	1	2
	2.1.3.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 7 «Составление технологических схем приготовления несложных блюд».	2	3
	2.1.4.	Комбинированные способы тепловой обработки.	1	2
	2.1.5.	Вспомогательные способы тепловой обработки.	1	2
	2.1.6.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 8 «Составление технологических схем приготовления несложных блюд».	3	3

	2.1.7.	Подготовка наборов продуктов для борщей и супов.	1	2
	2.1.8.	Подготовка наборов продуктов для холодных блюд и закусок.	1	2
	2.1.9.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 9 «Составление технологических схем подготовки наборов продуктов».	2	3
Тема 2.2. Требования к комплектации обедов. Пряности, приправы и пищевые добавки.	Содержание учебного материала:		6	
	2.2.1.	Меню.	1	2
	2.2.2.	Нарезка хлеба и хлебобулочных изделий.	1	2
	2.2.3.	Пряности, приправы и пищевые добавки.	1	2
	2.2.4.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 10 «Составление алгоритма действий при комплектации обедов».	3	3
Раздел 3. Технология приготовления мучных кулинарных изделий				
Тема 3.1. Виды теста. Технология приготовления мучных кулинарных изделий.	Содержание учебного материала:		10	
	3.1.1.	Классификация видов теста.	1	2
	3.1.2.	Тесто для блинов и блинчиков.	1	2
	3.1.3.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 11 «Составление технологических схем приготовления блинов и блинчиков».	3	3
	3.1.4.	Тесто для оладий.	1	2
	3.1.5.	Фарши и начинки.	1	2
	3.1.6.	Практическая подготовка. Лабораторная работа № 12 «Составление технологических схем приготовления мучных кулинарных изделий».	3	3

Дифференцированный зачет		1	3
Количество часов по МДК.01.02 за 2 семестр		70 часов	
Практическая подготовка (учебная практика):		102	
Виды работ:			
1	ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов и корнеплодов.	6	3
2	ПП. Организация работы по соблюдению правил нарезания клубнеплодов.	6	3
3	ПП. Организация работы по соблюдению правил нарезания корнеплодов.	6	3
4	ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки грибов.	6	3
5	ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов.	6	3
6	ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления мясных полуфабрикатов.	6	3
7	ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов, морепродуктов.	6	3
8	ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления рыбных полуфабрикатов.	6	3
9	ПП. Организация работы по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы.	6	3
10	ПП. Организация работы по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы.	6	3
11	ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	6	3
12	ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	6	3
13	ПП. Выполнение работ по приготовлению несложных блюд.	6	3
14	ПП. Организация работы по нарезанию хлеба и хлебобулочных изделий.	6	3
15	ПП. Организация работы по приготовлению блинов, блинчиков.	6	3
16	ПП. Организация работы по приготовлению мучных кулинарных изделий.	6	3
17	<i>Проверочная работа.</i>	6	3

1 курс, 2 семестр			
Практическая подготовка (производственная практика):		240	
Виды работ:			
1	ПП. Инструктаж по технике безопасности и охране труда при выходе на производственную практику.	6	3
2	ПП. Выполнение работ по соблюдению технологических процессов.	6	3
3	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в структурных подразделениях.	6	3
4	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в структурных подразделениях.	6	3
5	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в овощном цехе.	6	3
6	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в мясном цехе.	6	3
7	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в рыбном цехе.	6	3
8	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в птицегольевом цехе.	6	3
9	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в мучном цехе.	6	3
10	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в холодном цехе.	6	3
11	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в горячем цехе.	6	3
12	ПП. Выполнение работ по внутрицеховой транспортировки в производственных цехах.	6	3
13	ПП. Выполнение работ по организации работ в моечной кухонной посуды, инвентаря, оборудования.	6	3
14	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в моечной столовой посуды и приборов.	6	3
15	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в помещениях для нарезания хлеба, раздаточной и экспедиции.	6	3
16	ПП. Выполнение работ по комплектации обедов.	6	3
17	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в помещениях для обслуживания посетителей.	6	3
18	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в торговых залах и буфетах.	6	3

19	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в бытовых помещениях.	6	3
20	ПП. Выполнение работ по организации рабочих мест в складских помещениях.	6	3
21	ПП. Выполнение работ по соблюдению безопасных условий укладки товаров.	6	3
22	ПП. Выполнение работ по планированию текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач.	6	3
23	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки клубнеплодов.	6	3
24	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки овощей и грибов.	6	3
25	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки овощей и грибов.	6	3
26	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки мяса и мясопродуктов.	6	3
27	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления мясных полуфабрикатов.	6	3
28	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов.	6	3
29	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки морепродуктов.	6	3
30	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил механической кулинарной обработки птицы.	6	3
31	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил приготовления полуфабрикатов из птицы.	6	3
32	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил тепловой обработки пищевых продуктов.	6	3
33	ПП. Выполнение работ по соблюдению правил тепловой обработки пищевых продуктов.	6	3
34	ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	6	3
35	ПП. Подготовка наборов продуктов для приготовления несложных блюд.	6	3
36	ПП. Выполнение работ по соблюдению технологического процесса приготовления несложных кулинарных блюд.	6	3

37	ПП. Выполнение работ по соблюдению технологического процесса приготовления несложных кулинарных блюд.	6	3
38	ПП. Выполнение работ по нарезанию хлеба и хлебобулочных изделий.	6	3
39	ПП. Выполнение работ по приготовлению блинов, блинчиков.	6	3
40	ПП. Выполнение работ по приготовлению мучных кулинарных изделий.	6	3
Дифференцированный зачет			
Всего:		783 часа	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет общепрофессионального и профессионального циклов по профессии «Кухонный рабочий»; лаборатории: «Техническое оснащение производства», «Товароведение продовольственных товаров»; мастерская «Организация производства на предприятиях питания»; зал библиотеки, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Оборудование кабинета и рабочих мест кабинета:

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

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- интерактивная панель;
- мультимедиапроектор.

Оборудование учебной лаборатории:

- ученические производственные столы и стулья;
- набор инвентаря и инструментов; муляжей.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест мастерской:

- производственные столы;
- производственные ванны;
- раковины;
- комплекты кулинарных инструментов;
- технологическое оборудование (механическое, УП, тепловое, холодильное);
- весоизмерительное оборудование;
- производственный инвентарь и приспособления;

- столовая, кухонная посуда и приборы.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную практическую подготовку (учебную и производственную практику).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Организация производства на предприятиях питания: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.
2. Технология механической кулинарной обработки сырья и приготовления несложных блюд: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.
3. Практическая подготовка (учебная практика): учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5 / 2020.

Дополнительные литература:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – 11 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – 3 – е изд., испр. И доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.
3. Технологическое оборудование общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. П. Золин – 6-изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия» -2012г. -248с.
4. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб для нач. проф. образования/ М. И. Ботов, В. Д. Елхина, О. М. Голованов – 2-е изд. испр.- М.: Издательский центр «Академия» 2012г. – 464с.
5. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
6. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания».

7. Постановлением Правительства РФ «Правила оказания услуг общественного питания», которые разработаны в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей».

8. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

9. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2011 г.

10. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»

11. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

12. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

13. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».

14. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

15. Закон РФ о защите прав потребителей.

16. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 1.

17. Закон РФ о рекламе.

18. Закон РФ о сертификации.

19. Закон РФ об основах туристской деятельности.

20. Закон РФ об образовании.

21. Васильева Н.В. Экономика. Основы потребительских знаний. 9 класс. Рабочая тетрадь. М.: Вита-Пресс, 2011.

22. Крючкова П. Экономика. Основы потребительских знаний. 9 класс. Учебник. М.: Вита-Пресс, 2012.

23. Основы потребительских знаний: Пособие для учителя. — М.: ИИФ СПРОС-КонфОП, 1997.

24. Основы потребительских знаний: Учеб. для 8—9 классов средних школ. - М.: ИИФ СПРОС-КонфОП, 1997.

25. Александрова А., Белянин А., Викторова С, Крючкова П., Трухачев С, Худенко К. Основы потребительских знаний: Пособие для учителя. - М.: КонфОП, 1994.

Интернет-ресурсы:

- <https://spros-online.ru/uchebnik-potrebitelskih-znaniy> /Учебник: Основы потребительских знаний/;
- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.12.2020) «О защите прав потребителей» http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/;
- <http://supercook.ru> /Энциклопедия Большая российская Кулинария/;
- <http://www.povarenok.ru> /кулинарные рецепты на Поваренок.ру/;
- http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie_tovarov.html /Хранение продовольственных товаров/;
- <http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie-produktov-v-xolodiln.html> /Правила хранения товаров в холодильных камерах/;
- http://www.znaytovar.ru/s/Opredelenie_kolichestva_skladov.html /Складское хозяйство/;
- <http://www.frio.ru> /сайт ФРиО - Федерация рестораторов и отельеров России/.
- Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный.
- Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный.
- Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>;
- Должностная инструкция кухонного рабочего [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://assistentus.ru/forma/dolzhnostnaya-instrukciya-kuhonnogo-rabotnika/>;

- Правила личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://www.profiz.ru/sec/4_2017/gigiena_v_pitanii/;
- Гигиена и санитария на пищевом производстве [Электронный ресурс] – Режим доступа. URL: https://nuvichem.ru/stat_i/gigiena_i_sanitariya_na_piwevom_proizvodstve/;
- Организация работы бара как структурного подразделения ресторана [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://otherreferats.allbest.ru/marketing/00668390_0.html;
- Организация работы столовой [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://revolution.allbest.ru/cookery/00567913_0.html;
- Технологический процесс на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studopedia.ru/14_60946_tehnologicheskiiy-protsess-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya.html;
- Организация работы кулинарного цеха [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-13.htm;
- Производственная структура предприятия общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00249910_0.html;
- Организация работы заготовочных и доготовочных цехов на предприятии питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://otherreferats.allbest.ru/cookery/00189104_0.html;
- Организация работы овощного цеха [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-4.htm;
- Организация работы мясного цеха [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://oopht.ru/myasnoi-ceh.html>;
- Организация работы в рыбном цехе [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://oopht.ru/myasnoi-ceh.html>;

- Организация работы птицегольевого цеха [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-6.htm;
- Организация работы мучного цеха [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://poisk-ru.ru/s36745t12.html>;
- Организация работы холодного цеха [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://oopht.ru/holodny-ceh.html>;
- Организация работы горячем цехе [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://oopht.ru/holodny-ceh.html>;
- Организация внутрицехового транспорта [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studwood.ru/1880876/tovarovedenie/organizatsiya_vnutritsehovogo_transport
- Организация работы моечных кухонной и столовой посуды [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://oopht.ru/moechnaya.html>
- Организация работы моечной кухонной посуды [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://pitportal.ru/samples_docs/production/6971.html
- Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm
- Оборудование для комплектации и раздачи обедов. [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studopedia.net/1_29011_oborudovanie-dlya-komplektatsii-i-razdachi-obedov-klassifikatsiya-osnovnie-moduli.html
- Организация работы раздач [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-17.htm
- Организация торговых помещений и обслуживание посетителей [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studbooks.net/1942228/tovarovedenie/organizatsiya_torgovyh_pomescheniy_obslyuzhivanie_posetiteley
- Торговые помещения в предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL:

https://studopedia.ru/9_91308_torgovie-pomeshcheniya-v-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya.html

– Организация работы буфета [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studbooks.net/2010323/tovarovedenie/organizatsiya_raboty_bufeta

– Требования к санитарно-бытовым помещениям [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://sudact.ru/law/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot_1360/sp-2.2.3670-20/viii/

– Организация работы в складских помещениях. [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko3-5.htm

– Все о технике безопасности на складе [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://holodsklad.ru/blog/vse-o-tehnike-bezopasnosti-na-sklade/>

– Как организовать планирование деятельности предприятия [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://assistentus.ru/upravlencheskij-uchet/planirovanie-deyatelnosti/>

– Механическая кулинарная обработка сырья [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studopedia.ru/6_160926_razdel-I-mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-sirya.html

– Механическая кулинарная обработка сырья [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://lektsii.org/8-56690.html>

– Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://infopedia.su/24x6463.html>

– Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nomnoms.info/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-myasa-i-myasoproduktov/>

– Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nomnoms.info/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-myasa-i-myasoproduktov/>

– Механическая кулинарная обработка рыбы [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nomnoms.info/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-ryby/>

– Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://infopedia.su/24x6465.html>

– Механическая обработка морепродуктов и приготовление полуфабрикатов [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studwood.ru/2140919/tovarovedenie/mehanicheskaya_obrabotka_moreproduktov_prigotovlenie_polufabrikatov

– Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://nomnoms.info/mehanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-selskohozyaystvennoy-ptitsy-i-pernatoy-dichi/>

– Приготовление полуфабрикатов из птицы [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studopedia.ru/15_38306_prigotovlenie-polufabrikatov-iz-ptitsi.html

– Подготовка продуктов [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://xn--80aawbbhhlbf8aos.xn--p1ai/podgotovka-produktov/>

– Организация работы хлеборезки [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://studopedia.ru/18_80_organizatsiya-raboti-hleborezki.html

– Технология производства блинчиков с начинками [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://itexn.com/7450_tehnologija-proizvodstva-blinchikov-s-nachinkami.html

– Приготовление и подача блинов, блинчиков, оладий [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://shkolakulinara.ru/bazovye-znaniya/teplovaya-obrabotka-produktov/bliny-blinchiki-oladi/>

– Организация цеха мучных изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko5-14.htm

– Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий и блюд. [Электронный ресурс] – Режим доступа. – URL: <https://infopedia.su/21xc5a7.html>.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю профессии.

Профессиональный модуль изучается параллельно с изучением учебных дисциплин общепрофессионального цикла: ОП.01 «Техническое оснащение производства», ОП.02 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», ОП.04 «Товароведение продовольственных товаров», ОП.05 «Деловая культура взаимодействия кухонного рабочего с коллегами и руководителем», ОП.06 «Психология и этика профессиональной деятельности», ОП.07 «Охрана труда», ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности».

Формой аттестации МДК 01.01. Организация производства на предприятиях питания является дифференцированный зачёт (2 семестр) и УП 01.01. – проверочная работа (1 семестр); МДК 01.02. Технология механической кулинарной обработки сырья и приготовления несложных блюд – дифференцированный зачёт (2 семестр); **ПП** 01.02. – проверочная работа (2 семестр). Аттестация по итогам практической подготовки (производственной практики) проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (дневник учета выполнения видов работ по практической подготовки (производственной практики), производственная характеристика).

Рабочая программа профессионального модуля обеспечивается учебно-методической документацией. Образовательное учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего, рубежного, итогового контролей индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений, навыков и практического опыта.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных и контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и т.п.

Рубежный контроль проводится по результатам семестра. Итоговый контроль проводится по окончанию учебного года, раздела темы. Теоретические и практико-ориентированные задания для проведения рубежного и итогового контроля разрабатываются преподавателем и/или мастером производственного обучения.

Для закрепления теоретических знаний предусмотрена практическая подготовка (лабораторные работы и практические занятия), которая проводится после изучения соответствующих тем. При проведении таких занятий обучающимся оказываются индивидуальные консультации.

Прохождение практической подготовки (учебной практики) предусмотрено в **учебных мастерских**.

Прохождение практической подготовки (производственной практики) на предприятиях общественного питания.

Реализация рабочей программы профессионального модуля обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 2...3 наименований отечественных журналов.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля; курсы повышения квалификации – не реже 1-го раза в 3 года, в том числе по программе «Организация работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС».

Мастера производственного обучения должны иметь квалификацию по профессии рабочего на 1–2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Педагогические работники, участвующие в реализации рабочей программы профессионального модуля ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывают их при организации образовательного процесса.

К реализации рабочей программы профессионального модуля привлекаются педагоги-психологи, социальные педагоги, специалисты по специальным техническим и программным средствам обучения.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СПЕЦИАЛИСТОВ СЛУЖБ СОПРОВОЖДЕНИЯ ПРОЦЕССА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ЛИЦ С ОВЗ ПРИ ПЕРЕХОДЕ НА ЭЛЕКТРОННОЕ ОБУЧЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ.

Психолого-педагогическое сопровождение – это целостная система, в процессе деятельности которой создаются социально-психологические и педагогические условия для успешного развития и обучения каждого обучающегося в процессе обучения, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

Среди основных задач психолого-педагогического сопровождения субъектов дистанционного образовательного процесса: участие в адаптации материалов, используемых в процессе дистанционного обучения лиц с ОВЗ, с учетом особенностей их психофизического развития, анализ эффективности использования электронных ресурсов, а также конкретного контента; оценка состояния обучающихся и определение необходимости оказания им дополнительной медико-психолого-педагогической помощи, привлечение при необходимости других специалистов; обеспечение возможности освоения обучающимися образовательной программы на доступном им уровне; создание условий для успешной социализации обучающихся в условиях дистанционного обучения.

В реализации сопровождения процесса профессионального образования и профессионального обучения лиц с ОВЗ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, кроме основных педагогов, принимают непосредственное участие: педагоги-психологи, социальные педагоги и иные специалисты, привлекаемые к данному направлению деятельности.

Модели деятельности педагогов и специалистов служб сопровождения.

1. Работа напрямую с участниками образовательного процесса (по переписке, по телефону, по электронной почте обучающегося), не вступая в прямой контакт с обучающимися с ОВЗ, а получая от него материалы,

анализируя содержание, результаты выполнения заданий, предлагая рекомендации.

2. Весь разработанный педагогами учебный материал по дисциплинам, профессиональным модулям размещается на сайте <https://спц5.рф/>, согласно электронному расписанию.

3. Учебные и практические занятия, проводимые с обучающимися с умственной отсталостью (нарушениями интеллекта) в дистанционном режиме, имеют коррекционную направленность, что подразумевает:

- работу через электронную почту обучающегося;
- более низкий уровень сложности учебного материала;
- пошаговую форму подачи материала (алгоритм действий, технологическая последовательность операций);
- разработку индивидуальных заданий с учетом возможностей каждого обучающегося;
- фото и видео отчёты по выполнению работ по учебной практике;
- организацию обязательной обратной связи с мастером производственного обучения, преподавателем;
- сопровождение (консультации) педагога-психолога, социального педагога. При этом перед специалистами стоит не только задача формирования соответствующих профессиональных компетенций, но и осуществление коррекционно-развивающих мероприятий.

4. Продолжительность занятия не более 30 минут с обязательными перерывами с физминуткой (3-5 минут), гимнастикой для глаз (2-3 минуты).

5. В случае временного перевода всех обучающихся на обучение с применением электронных учебных изданий по дисциплинам (профессиональным модулям) центр и педагоги обеспечивают доступ к ресурсам электроннобиблиотечной системы (электронной библиотеке) для каждого обучающегося. Обучающиеся должны быть обеспечены электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к

ограничениям их здоровья и восприятия информации (в форме электронного документа; аудио- или видеофайла).

6. Адаптация оценочных средств и методик обучения, применяемых в рамках учебного процесса, в соответствии с особыми образовательными потребностями лиц с ОВЗ.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся развитие профессиональных компетенций и трудовых функций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания.	<ul style="list-style-type: none"> – производить работы по подготовке рабочего места; – организовывать рабочее место в различных структурных подразделениях предприятий питания; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; – планировать и организовывать текущий рабочий день в рамках решения профессиональных задач; – различать предприятия питания по основным его функциям; классифицировать предприятия питания по различным признакам и давать им характеристику; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; – адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности; – осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы. 	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализ понятий по изучаемым темам; – опроса и собеседования; – выполнение, оформление, защита и анализ практической подготовки; – диагностического тестирование; – решение производственных ситуаций; – выполнение технологического диктанта; – решения ситуационных заданий; – выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством;

<p>ПК 1.2. Производить первичную обработку сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – применять полученные знания при выполнении механической кулинарной обработки пищевых продуктов на практике; – осуществлять органолептическую оценку качества сырья, используя различные методы определения; – производить сбор пищевых отходов; – адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности; – осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы. 	<ul style="list-style-type: none"> – работа с таблицами и технологическими схемами; – выполнение проверочных работ по практической подготовки (учебной практики); – демонстрация практических навыков; – оценки и отзывы наставников по практической подготовке (производственной практике).
<p>ПК 1.3. Приготовление полуфабрикатов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать по внешнему виду формы нарезки и название полуфабрикатов; – осуществлять органолептическую оценку качества полуфабрикатов, используя различные методы определения; – производить сбор пищевых отходов; – адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности; – осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы. 	<p><i>Рубежный контроль</i> в форме выполнения тестовых и практико – ориентированных заданий по семестрам.</p> <p><i>Итоговый контроль</i> в форме дифференцированного зачёта по МДК 02.01. и проверочной работы по практической подготовки (учебной практики).</p>
<p>ПК 1.4. Приготовление несложных кулинарных блюд.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; – использовать основные пряности и приправы, пищевые добавки; 	<p><i>Критерии оценок:</i></p> <p>«отлично» – задания выполнены правильно на 90%;</p> <p>«хорошо» – на 70%,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – использовать способы тепловой кулинарной обработки на практике; – приготовления несложных кулинарных блюд; – доставлять полуфабрикаты и сырье в производственные цехи; готовую продукцию к раздаче; – устанавливать подносы при комплектации обедов; – производить сбор пищевых отходов; – адаптироваться в меняющихся ситуациях в области профессиональной деятельности; – осуществлять самоконтроль и анализировать результаты собственной работы. 	«удовлетворительно» – на 51%, «неудовлетворительно» – менее 50%.
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии; – аргументированность объяснения сущности и значимости будущей профессии; – заинтересованность и факт участия в конкурсах профессионального мастерства различного уровня; – заинтересованность в активном участии в процессе освоения профессиональных знаний в области 	<ul style="list-style-type: none"> – Наблюдение, оценка и анализ в процессе практической подготовки (учебной и производственной практик); – оценка результатов наблюдений за деятельностью

	общественного питания и пищевой промышленности.	обучающегося в процессе освоения образовательной программы;
ОК 2. Организовывать (рационально) собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> – обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; – оценка эффективности и качества выполнения самостоятельной работы. 	<ul style="list-style-type: none"> – Конкурсы профессионального мастерства; – презентации, сообщения;
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, адекватно реагировать на внештатные ситуации в рамках своей ответственности, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие выбранной технологической последовательности целям и задачам работы; понимание выбранного алгоритма действий; – демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; – способность принимать решения в нестандартных ситуациях; – демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы; – самоанализ и коррекция результатов собственной работы. 	<ul style="list-style-type: none"> – диагностические наблюдения педагогов на теоретических и практических занятиях, при демонстрации практических навыков и умений; <p>анализ результатов рубежного и итогового контролей знаний обучающихся.</p> <p>Оценка освоения общих компетенций проводится по шкале качества и шкале частоты проявлений.</p> <p><i>Шкала качества:</i></p> <p>Уровень 1 – Ниже ожиданий;</p> <p>Уровень 2 – Соответствует</p>
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – использование различных источников включая электронные пособия и интернет – ресурсы. 	

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – оформление результатов самостоятельной работы (презентация, сообщение и т.д.). 	<p>ожиданиям;</p> <p>Уровень 3 – Превышает ожидания.</p> <p>Уровни 2 и 3 дают сформированность общих компетенций.</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – коммуникабельность в процессе обучения и выполнения практических работ; – толерантность по отношению к сверстникам и окружающим; – способность предупредить и предотвратить возможные конфликтные ситуации; – доброжелательное и адекватное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, руководством в ходе обучения; – успешная работа в учебной бригаде при выполнении производственных заданий. 	<p><i>Шкала частоты проявлений:</i></p> <p>Уровень 1 – Качество не проявляется никогда;</p> <p>Уровень 2 – Периодическое проявление качества;</p> <p>Уровень 3 – Качество проявляется в большинстве проблемных ситуаций;</p> <p>Уровень 4 – Проявляется во всех, даже в сверхсложных ситуациях.</p>
ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением личной гигиены, требований охраны труда и экологической безопасности.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдение личной гигиены; – соблюдение норм и требований охраны труда, экологической безопасности. 	<p>Уровни 2-4 дают сформированность общих компетенций.</p>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания.	<ul style="list-style-type: none"> – классифицировать и характеризовать предприятия питания; – организовывать рабочее место в условиях производства продукции питания; – пользоваться уборочной техникой и средствами уборки; – пользоваться моющими и дезинфицирующими средствами при уборке производственных помещений; – проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания. 	<p><i>Устный зачет</i></p> <p><i>Экспертная оценка на практическом зачете</i></p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение за выполнением и защита лабораторных и практических работ; – тест действия; – решение проблемной ситуации; – оценка выполнения практических работ;
ПК 1.2 Обслуживать основное технологическое оборудование, производственный инвентарь кулинарного производства и посудомоечные машины.	<ul style="list-style-type: none"> – содержать посудомоечные машины для кухонной посуды в чистом и исправном виде; – обслуживать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты. 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение технологического и терминологического диктантов; – защита рефератов и докладов; – выполнение расчётно - графических работ;
ПК 1.3 Технология уборки производственных помещений.	<ul style="list-style-type: none"> – мыть производственные полы и стены производственных помещений; – проводить генеральную уборку производственных помещений; – поддерживать в чистоте и 	<ul style="list-style-type: none"> – оценки и отзывы наставников по производственной практике;

	<p>порядке производственные помещения в течение рабочего дня;</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержать уборочную технику в чистом и исправном виде. 	<ul style="list-style-type: none"> – индивидуальные зачетные задания; – решение ситуационных заданий;
ПК 1.4 Проводить дезинфекцию рабочих зон.	<ul style="list-style-type: none"> – проводить дезинфекцию в рабочих зонах. 	<ul style="list-style-type: none"> – анализ профессиональных и практических ситуаций;
ПК 1.5 Мыть, чистить и раскладывать на хранение производственный инвентарь, посуду и приборы.	<ul style="list-style-type: none"> – удалять остатки пищи с кухонной посуды и производственного инвентаря; – мыть и ополаскивать производственный инвентарь и кухонную посуду ручным способом; – мыть производственный инвентарь и кухонную посуду в посудомоечной машине; – пользоваться посудомоечной машиной для мойки кухонной посуды и производственного инвентаря; – сушить и раскладывать кухонную посуду и производственный инвентарь по местам; – чистить все типы поверхностей кухонной посуды и производственного инвентаря; – пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – соблюдать правила ухода и хранения производственного инвентаря, посуды, приборов. 	<ul style="list-style-type: none"> – групповые конкурсы профмастерства; – экспертиза организации внеаудиторной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно- исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители).	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы. Наблюдение, оценка и самоанализ в процессе учебной и производственной практики.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- демонстрация рациональной организации своей работы; - обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно- исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители).	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Конкурсы профессионального мастерства.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести	-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам	Творческие работы. Рефераты. Диагностические наблюдения педагогов.

ответственность за результаты своей работы.	своей работы.	Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - факт участия в проектной деятельности.	Наблюдение за практической деятельностью обучающихся. Решение ситуативных задач.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; - демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий. Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.
ОК 7. Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	- соблюдение личной гигиены; - готовность производственного помещения к работе, - соблюдение норм санитарного состояния производственного помещения.	Результаты наблюдений за обучающимся на устном и практическом зачете. Портфолио обучающегося.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ И КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ темы	№ подтемы	Перечень тем лабораторных работ	Кол-во часов
<i>МДК.01.01. Организация производства на предприятиях питания</i>			
1.1.	1.1.10.	Лабораторная работа № 1 «Характеристика предприятий питания».	3
1.1.	1.1.18.	Лабораторная работа № 2 «Организация работы предприятия питания».	3
1.2.	1.2.6.	Лабораторная работа № 3 «Организация труда на производстве кухонного работника».	2
1.2.	1.2.10.	Лабораторная работа № 4 «Планирование текущего рабочего дня в рамках решения профессиональных задач».	3
1.2.	1.2.13.	Лабораторная работа № 5 «Самоанализ профессиональной деятельности кухонного работника».	3
1.2.	1.2.19.	Лабораторная работа № 6 «Анализ результатов собственной работы».	3
2.1.	2.1.8.	Лабораторная работа № 7 «Организация работы в заготовочных цехах».	3
2.1.	2.2.6.	Лабораторная работа № 8 «Организация работы в доготовочных цехах».	2
2.3.	2.3.11.	Лабораторная работа № 9 «Организация работы в подсобных помещениях».	3
<i>Количество часов за 1 семестр</i>			25
3.1.	3.1.6.	Лабораторная работа № 10 «Правила поддержания в чистоте и порядке помещений для обслуживания посетителей в течение рабочего дня».	2
3.3.	3.3.3.	Лабораторная работа № 11 «Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены: мытье производственных полов и стен».	2
3.3.	3.3.6.	Лабораторная работа № 12 «Уборка складских помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены».	2
3.3.	3.3.11.	Лабораторная работа № 13 «Правила использования дезинфицирующих средств».	2
3.3.	3.3.16.	Лабораторная работа № 14 «Правила проведения генеральной уборки производственных помещений».	2
3.3.	3.3.19.	Лабораторная работа № 15 «Обеспечение правильных условий хранения моющих средств, предназначенных для последующего использования».	2
<i>Количество часов за 2 семестр</i>			12
Общее количество часов			37

№ темы	№ подтемы	Перечень тем лабораторных работ	Кол-во часов
<i>МДК.01.02. Технология подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов</i>			
1.1.	1.1.5.	Лабораторная работа № 1 «Характеристика ассортимента кухонной и столовой посуды».	2
1.1.	1.1.11.	Лабораторная работа № 2 «Характеристика ассортимента приборов».	2
1.2.	1.2.4.	Лабораторная работа № 3 «Характеристика видов поверхностей кухонной и столовой посуды».	2
1.2.	1.2.6.	Лабораторная работа № 4 «Характеристика видов поверхностей приборов».	2
1.3.	1.3.3.	Лабораторная работа № 5 «Безопасное использование чистящих средств».	3
1.3.	1.3.6.	Лабораторная работа № 6 «Безопасное использование моющих средств».	2
1.3.	1.3.9.	Лабораторная работа № 7 «Безопасное использование дезинфицирующих средств».	2
1.4.	1.4.9.	Лабораторная работа № 8 «Подготовка производственного инвентаря, посуды к использованию».	4
1.4.	1.4.13.	Лабораторная работа № 9 «Подготовка приборов к использованию».	3
<i>Количество часов за 1 семестр</i>			22
2.1.	2.1.6.	Лабораторная работа № 10 «Проверка рабочего состояния и подготовка к работе посудомоечной машины».	3
3.1.	3.1.10.	Лабораторная работа № 11 «Соблюдение правил чистки разных видов поверхностей кухонной посуды».	3
3.1.	3.1.13.	Лабораторная работа № 12 «Соблюдение правил чистки разных типов поверхностей приборов».	3
3.1.	3.1.18.	Лабораторная работа № 13 «Соблюдение правил мойки производственного инвентаря, посуды, приборов ручным способом».	3
3.1.	3.1.21.	Лабораторная работа № 14 «Соблюдение правил хранения производственного инвентаря, посуды и приборов».	3
<i>Количество часов за 2 семестр</i>			15
Общее количество часов			37

ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ темы	№ подтемы	Перечень тем лабораторных работ	Кол-во часов
<i>МДК.01.01. Организация производства на предприятиях питания</i>			
3.2.	3.2.6.	Контрольная работа № 1 «Характеристика помещений предприятий питания»	1
<i>Количество часов за 2 семестр</i>			<i>1</i>
<i>МДК.01.02. Технология подготовки производственного инвентаря, посуды и приборов</i>			
3.1.	3.1.6.	Контрольная работа № 1 «Составление алгоритма чистки производственного инвентаря, посуды».	1
<i>Количество часов за 2 семестр</i>			<i>1</i>
<i>Общее количество часов</i>			<i>2</i>