

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя

АО «Падун-хлеб»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум»

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины.....	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу
работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)
		Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий
33.014 Пекарь		
ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4	ПК 8.1
	ТФ В/02.4	ПК 8.1
	ТФ В/03.4	ПК 8.2
	ТФ В/04.4	ПК 8.3
	ТФ В/05.4	ПК 8.4
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	ТФ В/01.5	ПК 8.1
	ТФ В/02.5	ПК 8.3
	ТФ В/03.5	ПК 8.4

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК.01	«-»	«-»	«+»	ОК 01, ОК.04
КК.02	«-»	«+»	«+»	ОК.01, ОК.08
КК.03	«-»	«+»	«+»	ОК.01, ОК.07, ОК.06
КК.04	«-»	«-»	«+»	ОК.01, ОК.02, ОК05,
КК.05	«-»	«+»	«+»	ОК.01, ОК.11, ОК.09

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
<p>КК.01 Соблюдение технологического процесса закладки продуктов для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Должен знать требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; технологию замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента; правила ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке; специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции; виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса; принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ; виды брака и способы его предупреждения и устранения</p>
<p>КК.02 Соблюдать санитарные правила содержания хлебного цеха; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений; правила и график упаковки готовой продукции</p>	<p>Должен знать санитарные правила содержания хлебного цеха; правила личной гигиены; меры предупреждения пищевых отравлений; кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению; находится на рабочем месте в спецодежде; контроль качества приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; проходит периодические медицинские обследования</p>
<p>КК.03 Соблюдать правила и требования охраны труда, пожарной и электробезопасности, а также порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, ежегодно проходить обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи пострадавшим.</p>	<p>Должен знать правила и требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности, а также порядок действий при возникновении пожара или иной чрезвычайной ситуации и эвакуации, проходить обучение навыкам оказания первой доврачебной помощи пострадавшим</p>
<p>КК.04 Организовывать обучение работников хлебобулочного цеха на рабочих местах современным технологиям выпечки и работе</p>	<p>Проходить регулярное обучение на рабочих местах технологиям приготовления хлеба и хлебобулочных изделий осуществлять контроль выполнения заданий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделия стандартного ассортимента; изготавливать хлеб и</p>

на технологическом оборудовании	хлебобулочные изделия по технологическим картам; соблюдать при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделия требования к качеству и безопасности их приготовления; оценивать качество приготовления и безопасность готового хлеба и хлебобулочных изделий, повышать квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности
КК.05 Строго соблюдать график работы хлебного цеха, этические нормы поведения в быту, а также в общественных местах.	Обязан являться на работу строго согласно утвержденному графику работы; обеспечивать сохранность подотчетного оборудования, инвентаря и продуктов; соблюдать этические нормы поведения, в быту, а также в общественных местах

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 8.1 Подготавливать рабочее место для дозирования сырья и определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.		Навыки:
		Н8.1.01	Приготовление опары для замеса дрожжевого теста
		Н8.1.02	Составлять заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции
		Н8.1.03	Подготавливать инвентаря, оборудования и рабочего места к работе
		Н8.1.04	Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов
			Умения:
		У8.1.01	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
		У8.1.02	Приготавливать опару и закваску для замеса теста
		У8.1.03	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
		У8.1.04	Определять дефекты теста и их устранение
		У8.1.05	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
			Знания:
		З 8.1.01	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
		З 8.1.02	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
		З 8.1.03	Технологию изготовления сложных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий
		З 8.1.04	Правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочных изделий
		З 8.1.05	Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы, режимы производства хлеба хлебобулочной продукции
		З 8.1.06	Базовую температуры теста для расчета температуры воды для замеса
		ПК 8.2	

Приготавливать дрожжевое и бездрожжевое тесто согласно производственным рецептурам, формирование и определение готовности полуфабрикатов к выпечке	Н8.2.01	Замешивание и формовка теста вручную
	Н8.2.02	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
	Н8.2.03	Составлять заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции
	Н8.2.04	Подготавливать инвентаря, оборудования и рабочего места к работе
	Н8.2.05	Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов
		Умения:
	У8.2.01	Производить тесто на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
	У8.2.02	Приготавливать тесто опарным и безопарным способом
	У8.2.03	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
	У8.2.04	Определять дефекты теста
	У8.2.05	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
	У8.2.06	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
		Знания:
	38.2.01	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	38.2.02	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
	38.2.03	Технологию изготовления сложных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий
	38.2.04	Правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочных изделий
38.2.05	Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлеба хлебобулочной продукции	
38.2.06	Базовую температуры теста для расчета температуры воды для замеса	
ПК8.3 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, отделка поверхности хлебобулочных		Навыки:
Н8.3.01	Отделка поверхностей полуфабрикатов и готового хлеба и хлебобулочных изделий	
Н8.3.02	Подготавливать инвентаря, оборудования и рабочего места к работе	
Н8.3.03	Выпекать и контролировать режим выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	

изделий.	Н8.3.04	Изготовление сложных видов теста и отделочных полуфабрикатов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
		Умения:	
	У8.3.01	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	
	У8.3.02	Определять дефекты хлеба хлебобулочных изделий	
	У8.3.03	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	
	У8.3.04	Оценивать готовность теста в растойке к выпечке	
	У8.3.05	Изготавливать, отделочные полуфабрикаты хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
		Знания:	
	38.3.01	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания	
	38.3.02	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	
	38.3.03	Технологию изготовления сложных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий	
	38.3.04	Температурный режим выпекания хлеба хлебобулочных изделий	
	38.3.05	Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы, режимы производства хлеба хлебобулочной продукции	
	ПК8.4 Производить упаковку, маркировку хлебобулочных изделий и отчетность о работе бригады пекарей		Навыки:
	Н8.4.01	Производить упаковку хлеба и хлебобулочных изделий вручную и при помощи упаковочных машин	
Н8.4.02	Производить маркировку хлеба и хлебобулочных изделий		
Н8.4.03	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место к работе		
Н8.4.04	Планирование процессов хлебобулочного производства		
Н8.4.05	Организация и координация процессов хлебобулочного производства		
Н8.4.06	Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства		
		Умения:	
У8.4.01	Эстетично и безопасно упаковывать хлеб и хлебобулочные изделия вручную и при помощи упаковочных машин		

		У8.4.02	Маркировать хлеб и хлебобулочные изделия
		У8.4.03	Разрабатывать план работы бригады пекарей
		У8.4.04	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства
		У8.4.05	Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
			Знания:
		38.4.01	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
		38.4.02	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента
		38.4.03	Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы, режимы производства хлеба хлебобулочной продукции
		38.4.04	Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства
		38.4.05	Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего, ак. ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ПБ	Дополнительный профессиональный блок АО «Падун-хлеб»	306	180	X
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	162	88	X
ОП.10в	Карьерное моделирование	54	34	4
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	36	14	4
ОП.13в	Основы финансовой грамотности	36	26	3
ОП.12в	Цифровая культура в сфере услуг	36	14	3
ПМ.08	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	144	40	3
МДК.08.01	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	72	40	3
УП.08	Учебная практика	36	36	3
ПП.08	Производственная практика	36	36	3
Итого:		306	180	X

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Подготавливать рабочее место для дозирования сырья и определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	08	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий	112	3	АО «Падун-хлеб»	Кожеуров Денис Владимирович
2	Приготавливать дрожжевое и бездрожжевое тесто согласно производственным рецептурам, формование и определение готовности полуфабрикатов к выпечке						
3	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, отделка поверхности хлебобулочных изделий						
4	Производить упаковку, маркировку хлебобулочных изделий и отчетность о работе бригады пекарей						

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий»

Дополнительный профессиональный блок

2023 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий по запросу работодателя» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 08	Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 8.1.	Подготавливать рабочее место для дозирования сырья и определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 8.2	Приготавливать дрожжевое и без дрожжевое тесто согласно производственным рецептурам, формирование и определение готовности полуфабрикатов к выпечке
ПК 8.3	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПК 8.4	Производить упаковку, маркировку хлебобулочных изделий и отчетность о работе бригады пекарей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 8.1.00	
	Н 8.1.01	Выпекать и контролировать режим выпечки хлеба и

		хлебобулочных изделий
	Н 8.1.02	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
	Н 8.1.03	Изготовление сложных видов теста и отделочных полуфабрикатов хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	Н8.1.04	Организация и координация процессов хлебобулочного производства, контроль и оценка эффективности процесса хлебобулочного производства
	Н8.1.05	Отделка поверхностей полуфабрикатов и готового хлеба и хлебобулочных изделий
	Н8.1.06	Подготавливать инвентаря, оборудования и рабочего места к работе
	Н8.1.07	Приготовление опары для замеса дрожжевого теста
	Н8.1.08	Маркировка хлеба и хлебобулочных изделий
	Н8.1.09	Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий вручную и при помощи упаковочных машин
	Н8.1.10	Рассчитывать сырье в соответствии с таблицей взаимозаменяемости продуктов
	Н8.1.11	Составлять заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции
Уметь	У 8.1.00	
	У8.1.01	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
	У8.1.02	Изготавливать, отделочные полуфабрикаты, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	У8.1.03	Маркировать хлеб и хлебобулочные изделия
	У8.1.04	Обучать членов бригады на рабочих местах современным технологиям хлебобулочного производства
	У8.1.05	Определять дефекты хлеба и хлебобулочных изделий и их устранение
	У8.1.06	Оценивать готовность теста в растойке к выпечке
	У8.1.07	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	У8.1.08	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий
	У8.1.09	Приготавливать опару и закваску для замеса теста
	У8.1.10	Приготавливать тесто опарным и безопарным способом
	У 8.1.11	Производить тесто на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
	У8.1.12	Разрабатывать план работы бригады пекарей
	У8.1.13	Распределять работу между членами бригады и ставить задачи подчиненным
	У8.1.14	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
	У8.1.15	Эстетично и безопасно упаковывать хлеб и

		хлебобулочные изделия вручную и при помощи упаковочных машин
Знать	3 8.1.00	
	3 8.1.01	Базовую температуры теста для расчета температуры воды для замеса
	3 8.1.02	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания
	3 8.1.03	Основы менеджмента и маркетинга, делопроизводства, подготовки отчетности
	3 8.1.04	Правила составления меню, заявок на продукты, ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочных изделий
	3 8.1.05	Современные технологии контроля организации деятельности хлебобулочного производства
	3 8.1.06	Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлеба и хлебобулочной продукции
	3 8.1.07	Температурный режим выпекания хлеба и хлебобулочных изделий
	3 8.1.08	Технологию изготовления сложных видов теста для хлеба и хлебобулочных изделий
	3 8.1.09	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144

в том числе в форме практической подготовки 40

Из них на освоение МДК 72

в том числе самостоятельная работа 12

практики, в том числе учебная 36

производственная 36

Промежуточная аттестация 24

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<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>
ПК8.1 ОК.02, ОК.06 КК.03, КК.05	Раздел 1. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	6		2	2	-	2	24	-	-
ПК8.1, ПК8.2 ОК.01, ОК.04, ОК.08 ОК.09 КК.01, КК.02	Раздел 2 Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству	8		6			2			
ПК8.1, ОК.05, ОК.11 КК.01, КК.02, КК.03, КК.04	Раздел 3 Приготовление дрожжевого теста	42		8	28		6			
ПК8.1, ПК8.3, ПК8.4 ОК.02, ОК.04, ОК.05 КК.01, КК.03, КК.04, КК.05	Раздел 4 Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него	16		4	10		2			
	Учебная практика	36	X					24	36	
	Производственная практика	36	X							36
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	144		20	40		12	24	36	36

2.2. 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
1	2	3	4	5
Раздел 1. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.				
МДК 08.01 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий				
Тема 1.1. Нормативно - правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Содержание			
	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	2	ПК8.1 ОК02, ОК06, КК03, КК05	38.1.02, 38.1.03 У8.1.02, У8.1.06, У8.1.13 Н8.1.10
	Самостоятельная работа обучающегося №1 Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба (ГОСТ Р). Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба. (СанПиНы)	2	ПК8.1 ОК02, ОК06, КК03, КК05	38.1.02, 38.1.03 У8.1.02, У8. 1.06, У8.1.13 Н8.1.10
	Практическое занятие №1 Работа со сборником рецептур. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья. Определение количества и качества клейковины. Расчет сырой и сухой клейковины.	2	ПК8.1 ОК02, ОК05, ОК06, КК03, КК05	38.1.02, 38.1.03, 38.1.05 У8.1.02, У8.1.06, У8.1.13 Н8.1.10
Раздел 2 Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству				
МДК 08.01 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий				
Тема 2.1 Характеристика сырья; правила подготовки сырья к производству	Содержание			
	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству. условия хранения.	2	ПК8.1, ПК8.2 ОК01, ОК04, ОК08 ОК09 КК01, КК02	38.1.02, 38.1.03, 38.1.06 У8.1.04, У8.1.08, Н8.1.06, Н8.1.10

	Виды дрожжей. Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей Правила подготовки дрожжей к производству	2	ПК8.1, ПК8.2 ОК02, ОК06 ОК09 КК03, КК05	38.1.01, 38.1.09 У8.1.07, У8.1.09, У8.1.10, У8.1.14 Н8.1.01, Н8.1.04, Н8.1.11
	Приготовление и применение заквасок и заварок.	2	ПК8.1, ПК8.2 ОК01, ОК04, ОК08 ОК09 КК01, КК.02	38.1.02, 38.1.03, 38.1.06 У8.1.04, У8.1.08, Н8.1.06, Н8.1.10
	Самостоятельная работа обучающегося №2 Ознакомление с машинами для приготовления теста. просеиватели. Оборудование для приготовления дрожжевого раствора	2	ПК8.1, ПК8.2 ОК01, ОК04, ОК08 ОК09 КК01, КК02	38.1.02, 38.1.03, 38.1.06, 38.1.08 У8.1.04, У8.1.08, Н8.1.06, Н8.1.10
Раздел 3 Приготовление дрожжевого теста				
МДК 08.01 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий				
Тема 3.1 Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом	Содержание	2		
	Замес и образования теста. брожение теста.	2	ПК8.1, ПК8.2 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03	38.1.01, 38.1.04, 38.1.05 У8.1.01, У8.1.02, У8.1.09, У8.1.10 Н8.1.02
	Практическое занятие №2 Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	2	ПК.8.1, ПК.8.2 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03	38.1.01, 38.1.04, 38.1.05 У8.1.01, У8.1.02, У8.1.09, У8.1.10 Н8.1.02
	Технология приготовления теста для хлеба безопарным способом, и опарным способом. Приготовление дрожжевого теста на густой и жидкой опаре, на закваске. определение готовности теста.	2	ПК8.1, ПК8.2 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03	38.1.01, 38.1.04, 38.1.05 У8.1.01, У8.1.02, У8.1.09, У8.1.10 Н8.1.02

	<p>Самостоятельная работа обучающегося №3 Ознакомление с, тестоделительными и тестоокруглительными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.</p>	2	ПК8.1, ПК8.2 ОК01, ОК05, ОК11 КК.01, КК02, КК03	38.1.01, 38.1.04, 38.1.05 У8.1.01, У8.1.02, У8.1.09, У8.1.10 У8.1.11 Н8.1.02, Н8.1.07
	<p>Лабораторное занятие №1 Замешивание теста опарным и безопарным способом, разделка, формовка, выпечка хлеба. Приготовление хлеба белого подового и формового. Требования к качеству, срок хранения.</p>	6	ПК8.1, ПК8.2 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03	38.1.01, 38.1.04, 38.1.05 У8.1.01, У8.1.02, У8.1.09, У8.1.10 У8.1.11 Н8.1.02, Н8.1.07
<p>Тема 3.2 Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста</p>	<p>Содержание</p>			
	<p>Технологический процесс приготовления батонов и праздничного хлеба</p>	2	ПК8.1, ПК8.2, ПК8.3 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03, КК04	38.1.02, 38.1.05, 38.1.07 У8.1.05, У8.1.06, У8.1.13 Н8.1.01, Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.05
	<p>Самостоятельная работа обучающихся №4 Факторы, влияющие на выход теста. заполнить таблицу</p>	2	ПК8.1, ПК8.2, ПК8.3 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03, КК04	38.1.02, 38.1.05, 38.1.07 У8.1.05, У8.1.06, У8.1.13 Н8.1.01, Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.05
	<p>Практическое занятие №3 Работа со сборником рецептов «Расчет необходимого количества сырья для приготовления батонов и праздничного хлеба. Расчет упека, припека, выхода изделий»</p>	2	ПК8.1, ПК8.2, ПК8.3 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03, КК04	38.1.02, 38.1.05, 38.1.07 У8.1.05, У8.1.06, У8.1.13 Н8.1.01, Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.05
	<p>Лабораторное занятие № 2</p>	6	ПК8.1, ПК8.2,	38.1.02, 38.1.05,

	Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка батонов. Требования к качеству, срок хранения		ПК8.3 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03, КК04	38.1.07 У8.1.05, У8.1.06, У8.1.13 Н8.1.01, Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.05
	Лабораторное занятие № 3 Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка хлеба каравай. Требования к качеству, срок хранения.	6	ПК8.1, ПК8.2, ПК8.3 ОК01, ОК05, ОК11 КК01, КК02, КК03, КК04	38.1.02, 38.1.05, 38.1.07 У8.1.05, У8.1.06, У8.1.13 Н8.1.01, Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.05
Тема 3.3 Технологический процесс приготовления национальных видов хлеба.	Содержание	2	ПК8.1, ПК8.3, ОК02, ОК04, ОК05 КК01, КК03, КК04, КК05	38.1.01, 38.1.06, 38.1.08 У8.1.01, У8.1.04, У8.1.12 Н8.1.01, Н8.1.03, Н8.1.10
	Особенности приготовления национальных виды хлеба. характеристика, ассортимент.			
	Самостоятельная работа обучающихся №5 Собрать информацию о национальных видах хлеба других стран. Сделать презентацию	2	ПК8.1, ПК 8.3, ОК.02, ОК.04, ОК.05 КК.01, КК.03, КК.04, КК.05	38.1.01, 38.1.06, 38.1.08 У8.1.01, У8.1.04, У8.1.12 Н8.1.01, Н8.1.03, Н8.1.10
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление национального хлеба: матнакаш, лаваш, пури, раздан. Требования к качеству и условиям хранения.	6	ПК8.1, ПК8.3, ОК02, ОК04, ОК.05 КК01, КК03, КК04, КК05	38.1.01, 38.1.06, 38.1.08 У8.1.01, У8.1.04, У8.1.12 Н8.1.01, Н8.1.03, Н8.1.10
Раздел 4 Технологический процесс приготовления пряничного теста и изделий из него				
МДК 08.01 Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий				
Тема 4.1 Технологический процесс приготовления	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Виды теста, ассортимент.	2	ПК 8.1, ПК 8.4, ОК05, ОК09, ОК11 КК01, КК02	38.1.05, 38.1.09 У8.1.03, У8.1.15 Н8.1.02, Н8.1.03,

пряничного теста				Н8.1.08, Н8.1.09
	Оформление, отделка весовых и штучных пряничных изделий	2	ПК.7.1, ПК.7.4, ОК05, ОК09, ОК11 КК01, КК02	38.1.05, 38.1.09 У8.1.03, У8.1.15 Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.08, Н8.1.09
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него	4	ПК8.1, ПК8.4, ОК05, ОК09, ОК11 КК01, КК02	38.1.05, 38.1.09 У8.1.03, У8.1.15 Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.08, Н8.1.09
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление пряничного теста сырцовым способом и изделий из него (сувенирный пряник)	6	ПК8.1, ПК8.4, ОК05, ОК09, ОК11 КК01, КК02	38.1.05, 38.1.09 У8.1.03, У8.1.15 Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.08, Н8.1.09
	Самостоятельная работа обучающегося №6 Работа со сборником «Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из пряничного теста»	2	ПК8.1, ПК8.4, ОК05, ОК09, ОК11 КК01, КК02	38.1.05, 38.1.09 У8.1.03, У8.1.15 Н8.1.02, Н8.1.03, Н8.1.08, Н8.1.09
Учебная практика Виды работ Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.	36			
Производственная практика Приготовление, оформление хлеба Приготовление, оформление национальнх видов хлеба Приготовление, оформление батонов и праздничного хлеба Приготовление, оформление пряников Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.	36			
Всего	144			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Микробиологии», «Физиологии питания», «Санитарии и гигиены»; «Товароведения продовольственных товаров»; «Технологии кулинарного и кондитерского производства»; «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности

Лаборатории, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Володина М.В., Организация хранения и контроль запасов сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Калинина В.М., Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

4. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018

5. Мартинчик А.Н., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 2. / А.Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

6. Михеева Е.В., Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

7. Румынина В.В., Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Румынина. – 11-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭУМК «Поварское и кондитерское дело» («Диполь»)

2. ЭБС «Лань»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1 Подготавливать рабочее место для дозирования сырья и определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ПК 8.2 Приготавливать дрожжевое и без дрожжевое тесто согласно производственным рецептурам, формирование и определение готовности полуфабрикатов к выпечке	<p>Приготавливать дрожжевое и без дрожжевое тесто согласно производственным рецептурам, формирование и определение готовности полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>оптимальность, подготовки сырья к производству</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с механическим и электрооборудованием,</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, выход и т.д.)</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на</p>

	<p>(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры. соответствие внешнего вида готовых изделий</p>	<p>зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 8.3 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>	<p>Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, отделка поверхности хлебобулочных изделий оптимальность, подготовки сырья к производству профессиональная демонстрация навыков работы с механическим и электрооборудованием, соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, выход и т.д.) соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры. соответствие внешнего вида готовых изделий</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК8.4 Производить упаковку, маркировку хлебобулочных изделий и отчетность о работе бригады пекарей</p>	<p>Производить упаковку, маркировку хлебобулочных изделий и отчетность о работе бригады пекарей профессиональная демонстрация навыков работы с упаковочным оборудованием, соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, выход и т.д.) соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>

	<p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры.</p> <p>соответствие внешнего вида готовых изделий</p> <p>ведение бракеражного журнала, и отчетности по готовой продукции</p>	<p>практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>анализировать информацию необходимую для выполнения задач профессиональной деятельности осуществлять поиск в информационной среде</p>	<p>модулю;</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	поддержания состояния здоровья в хорошей физической форме уменьшение заболеваемости	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	планирование своей предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12в Цифровая культура в сфере услуг»

2023г.

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.12в Цифровая культура в сфере услуг»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12в Цифровая культура в сфере услуг» является обязательной частью общепрофессионального цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07.

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.	У 01.01	использовать основные принципы цифровой культуры	З 01.01	принципы цифровой культуры
	У 01.02	анализировать современные программные продукты и выбирать их при выполнении профессиональных задач	З 01.02	современные программные продукты для использования в профессиональной деятельности
ОК 02.	У 02.01	применять справочно-правовые системы для поиска нормативных документов и форм отчетности	З 02.01	официальные справочно-правовые системы и основы работы в них
ОК 05.	У 05.01	Взаимодействовать с участниками коммуникационного общества для достижения общих целей, идей, решения многоплановых задач	З 05.01	Интернет-технологии для онлайн-общения с сотрудниками и клиентами
ОК 07.	У 07.01	организовывать работу предприятия, используя ИТ	З 07.01	функционал современных ИТ
	У 07.02	использовать государственные автоматизированные системы	З 07.02	назначение и принципы работы в государственных автоматизированных системах
	У 07.03	использовать возможности электронных табличных процессоров для анализа данных	З 07.03	принципы работы в электронных табличных процессорах

	У 07.04	использовать возможности профессиональных бухгалтерских систем для ведения учета и анализа данных	З 07.04	принципы работы в профессиональных бухгалтерских системах
--	---------	---	---------	---

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	30
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Средства информационных технологий в сфере общественного питания		12/8		
Тема 1.1. Цифровая культура	Содержание	2		
	1. Основные принципы цифровой культуры: технологическая адаптивность, цифровое мышление, коммуникация, этика, информационная безопасность	2	ОК 01	У 01.01 З 01.01
Тема 1.2. Автоматизированные системы и технологии в общественном питании	Содержание	4/2		
	1. Общее представление об автоматизированных системах и технологиях в общественном питании: отечественные программные продукты, применяемые для автоматизации управления, модули, входящие в функциональную структуру программного продукта. Области сервиса с наиболее широко применяемыми автоматизированными информационными системами	2	ОК 02 ОК 07	У 02.01 У 07.01 У 07.02 З 02.01 З 07.01 З 07.02
	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие №1 «Сравнительная характеристика автоматизированных систем для общественного питания».	2		
Тема 1.3. Справочно-правовая система	В том числе практических занятий	4		
	1. Практическое занятие №2. «Поиск актуальных нормативных документов для сферы общественного питания в справочно-правовой системе»	2		
	2. Практическое занятие №3. «Выгрузка и заполнение форм первичных учетных документов по учету операций в общественном питании».	2		

Тема 1.4. Автоматизированная информационная система «Меркурий»	В том числе практических занятий	2		
	1. Практическое занятие №4 «АИС «Меркурий»»	2		
Раздел 2. Применение в практических ситуациях средств информационных технологий		0/20		
Тема 2.1. Информационные технологии анализа и прогнозирования в табличном процессоре	В том числе практических занятий	10	OK 01 OK 07	У 01.02 У 07.01 У 07.03 З 01.02 З 07.01 З 07.03
	1. Практическое занятие №5 «Информационные объекты табличного процессора и действия с ними. Встроенные функции».	2		
	2. Практическое занятие №6 «Составление сервисных отчетов и чек-листов».	2		
	3. Практическое занятие №7 «Составление экономических отчетов».	2		
	4. Практическое занятие №8 «Составление закупочных отчетов».	2		
	5. Практическое занятие №9 «Использование аналитических функций «Анализ что-если» и «Поиск решения» для оптимизации товарного ассортимента».	2		
Тема 2.2. Информационные технологии анализа и прогнозирования в бухгалтерской системе	В том числе практических занятий	10	OK 01 OK 07	У 01.02 У 07.04 З 01.02 З 07.04
	1. Практическое занятие № 10. «Настройка информационной базы, знакомство с интерфейсом программы ведения бухгалтерского учета. Заполнение справочников»	2		
	2. Практическое занятие №11. «Формирование рецептуры блюд. Ценообразование готовых блюд»	2		
	3. Практическое занятие №12. «Учет приготовления полуфабрикатов и блюд»	2		
	4. Практическое занятие №13. «Учет стандартных складских операций».	2		
	5. Практическое занятие №14. «Формирование отчетных документов по результатам продаж»	2		
Раздел 3. Цифровая коммуникация		0/2		
	В том числе практических занятий	2	OK 05	У 05.01

Тема 3.1. Цифровая коммуникация	Практическое занятие №15. «Цифровая коммуникация в профессиональной деятельности».	2		3 05.01
Промежуточная аттестация		2	ОК 02 ОК 07	У 02.01 У 07.03 3 02.01 3 07.03
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

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. Михеева Е.В., О.И. Титова. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования-2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

2. Михеева Е.В., О.И. Титова. Практикум информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Государственная информационная система в области ветеринарии
<https://mercury.vetr.ru/>

2. Справочная информация: "Формы первичных учетных документов" (Материал подготовлен специалистами КонсультантПлюс)
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_32449/88aa2e5c14554604c1df11d8a41b85284c1898a0/

3.2.3. Дополнительные источники

1. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е.В. Филимонова. – Москва: КНОРУС, 2017. – 482 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
3 01.01 принципы цифровой культуры	актуальная технологическая адаптивность, цифровое мышление, этика, информационная безопасность	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 1.1.
3 01.02 современные программные продукты для использования в профессиональной деятельности	алгоритмы выполнения работ в профессиональных программных продуктах	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 2.1, 2.2. Оценка выполнения Практических занятий № 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14.
3 02.01 официальные справочно-правовые системы и основы работы в них	принципы поиска нужной информации	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 1.3. Оценка выполнения Практических занятий № 2, 3.
3 05.01 Интернет-технологии для онлайн-общения с сотрудниками и клиентами	правила общения через различные онлайн-сервисы	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 3.1. Оценка выполнения Практического занятия № 15.
3 07.01 функционал современных ИТ	возможности использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 1.2, 2.1. Оценка выполнения Практических занятий № 1, 5, 6, 7, 8, 9.
3 07.02 назначение и принципы работы в государственных автоматизированных системах	работа в АИС «Меркурий»	Оценка выполнения Практического занятия № 4.
3 07.03 принципы работы в электронных табличных процессорах	возможности использования табличных процессоров в профессиональной деятельности	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 2.1. Оценка выполнения Практических занятий № 5, 6, 7, 8, 9.
3 07.04 принципы работы в профессиональных бухгалтерских системах	возможности использования бухгалтерских систем в профессиональной деятельности	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 2.2. Оценка выполнения Практических занятий № 10, 11, 12, 13, 14.

У 01.01 использовать основные принципы цифровой культуры	формулировать основные принципы цифровой культуры	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 1.1.
У 01.02 анализировать современные программные продукты и выбирать их при выполнении профессиональных задач	выбирать программный продукт для выполнения профессиональных задач	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 2.1, 2.2. Оценка выполнения Практических занятий № 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14.
У 02.01 применять справочно-правовые системы для поиска нормативных документов и форм отчетности	находить требуемые нормативные документы и формы отчетности	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 1.3. Оценка выполнения Практических занятий № 2, 3.
У 05.01 взаимодействовать с участниками коммуникационного общества для достижения общих целей, идей, решения многоплановых задач	использовать онлайн-сервисы для коммуникации	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 3.1. Оценка выполнения Практического занятия № 15.
У 07.01 организовывать работу предприятия, используя ИТ	структурировать получаемую информацию; оценивать практическую значимость результатов работы; оформлять результаты работы	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 1.2, 2.1. Оценка выполнения Практических занятий № 1, 5, 6, 7, 8, 9.
У 07.02 использовать государственные автоматизированные системы	работать в АИС «Меркурий»	Оценка выполнения Практического занятия № 4.
У 07.03 использовать возможности электронных табличных процессоров для анализа данных	применять возможности электронных таблиц для анализа работы предприятия	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 2.1. Оценка выполнения Практических занятий № 5, 6, 7, 8, 9.
У 07.07 использовать возможности профессиональных бухгалтерских систем для ведения учета и анализа данных	применять возможности бухгалтерских систем для организации работы предприятия	Наблюдение за работой в ходе учебного занятия по теме 2.2. Оценка выполнения Практических занятий № 10, 11, 12, 13, 14.