

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля ПМ 01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств

по специальности 19.02.13 Технология продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2023

Рассмотрена и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № _____ от «___» _____ 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Председатель методической комиссии

_____ Юлия Сергеевна Круподер
(подпись Ф.И.О.)

Заместитель директора по УПР

_____ Людмила Николаевна Иванченко
(подпись Ф.И.О.)

Составитель:

Полисадова Ирина Алексеевна, преподаватель специальных дисциплин ГБОУ СПО ЛНР Краснолучского колледжа промышленности и сервиса

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 01. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

- Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;
- Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки
- Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией
- Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем
- Производить приготовление продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов различного ассортимента
- Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

- Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару
- Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
- Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в

электронном виде

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

- Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции
- Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС/ППССЗ

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
					Требования заказчика кадров

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 174 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки учащихся – 174 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки учащихся – 60 часов;
самостоятельной работы учащихся
учебной и производственной практики – 114 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии, специальности.

Код (согласно ФГОС СПО РФ)	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания
ПК 1.2	Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК.4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных отношений, применять

	стандарты антикоррупционного поведения
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), (часов)					Практика (часов)		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект) часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1	МДК.01.01. Проведение технического обслуживания технологического оборудования производства продукции общественного питания	30	30	10						
ПК 1.2	МЛК. 01.02 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания	30	30	10						
ПК 1.1-1.2	Учебная практика	42						42		
ПК 1.1-1.2	Производственная практика	72								72

	Промежуточная аттестация: экзамен								
	Всего часов:	174	60	20				42	72

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых производств

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
МДК.01.01. Проведение технического обслуживания технологического оборудования производства продукции общественного питания		30
Раздел 1. Проведение технического обслуживания технологического оборудования производства продукции общественного питания		30
Тема 1.1 Основы технологии производства	Содержание	<u>4</u>
	1. Основные стадии технологического процесса производства	<u>2</u>

продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.		продукции общественного питания. Прием сырья и пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов	
	2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Обработка сырья, тепловая обработка полуфабрикатов и приготовление готовой пищи	1
	3.	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Хранение готовой продукции. Организация потребления пищи	1
	4	Основные направления развития и внедрение достижений научно-технического прогресса в общественном питании.	
<i>Тема 1.2</i> Организация подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Содержание		26
	1	Общие правила эксплуатации оборудования. Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
	2	Техническое оснащение складских помещений. Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию. Методы и способы выявления и устранения неисправностей. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании.	1
	3	Организация применения автоматизированных систем учета производства и реализации продукции общественного питания. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового	1

		изготовления и специализированных пищевых продуктов	
4		Производственная инфраструктура. Требования к организации рабочих мест.	1
5		Техническое оснащение заготовочных цехов. Организация обработки овощей в овощном цехе. Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
6		Техническое оснащение овощного цеха. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. Методы и способы выявления и устранения неисправностей. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании	1
7		Техническое оснащение заготовочных цехов. Организация обработки мяса и рыбы в мясо-рыбном цехе. Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
8		Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. Методы и способы выявления и устранения неисправностей. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании	1

	9	<p><i>Лабораторно-практическая работа 1.</i> Расстановка оборудования в заготовочных цехах. Тренинг по отработке умений технического обслуживания технологического оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, выявлению и устранению его неисправностей</p>	4
	10	<p>Техническое оснащение доготовочных цехов. Организация приготовления блюд в горячем цехе (кухне). Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	1
	11	<p>Техническое оснащение горячего цеха. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. Методы и способы выявления и устранения неисправностей. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании</p>	1
	12	<p>Техническое оснащение доготовочных цехов. Организация приготовления блюд в холодном цехе. Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	1
	13	<p>Техническое оснащение холодного цеха. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. Методы и способы выявления и устранения неисправностей. Правила безопасности при</p>	1

		эксплуатации и обслуживании	
	14	<i>Лабораторно-практическая работа 2.</i> Расстановка оборудования в доготовочных цехах. Тренинг по отработке умений технического обслуживания технологического оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, выявлению и устранению его неисправностей	4
	15	Техническое оснащение доготовочных цехов. Организация приготовления блюд в кондитерском цехе. Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
	16	Техническое оснащение кондитерского цеха. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства. Методы и способы выявления и устранения неисправностей. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании	1
	17	<i>Практическая работа 3.</i> Расстановка оборудования в кондитерском цехе. Тренинг по отработке умений технического обслуживания технологического оборудования согласно инструкциям и правилам эксплуатации, выявлению и устранению его неисправностей	2
	18	Техническое оснащение раздаточной. Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию. Методы и способы выявления и	2

		устранения неисправностей. Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании	
МДК.01.02. Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания			30
Раздел 2. Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания			30
Тема 2.1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Содержание		5
	1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
	2	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции	1
	3	Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	1
	4	<i>Практическая работа 1.</i> Работа со Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборником мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания	2
Тема 2.2. Контроль качества на каждой стадии	Содержание		4
	5	Методы контроля качества продукции на каждой стадии	1

технологического процесса производства продукции общественного питания		технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	6	Причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
	7	<i>Лабораторно-практическая работа 1.</i> Организация и проведение заключительного этапа производственного контроля продукции общественного питания массового изготовления. Оформление и заполнение бракеражного журнала	2
<i>Тема 2.3.</i> Регулирование параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Содержание		21
	8	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
	9	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	1
	10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
	11	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных	2

		программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
	12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в складских помещениях	1
	13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в овощном цехе (оборудование для первичной обработки овощей)	1
	14	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в мясо-рыбном цехе (оборудование для обработки мяса и рыбы)	1
	15	<i>Лабораторно-практическая работа 2.</i> Тренинг по отработке умений технического обслуживания технологического оборудования согласно инструкциям и правилам безопасности труда в заготовочных цехах. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на предприятиях общественного питания.	3
	16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования для тепловой обработки кулинарной продукции в горячем цехе (кухне).	1
	17	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в холодном цехе	1
	18	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в кондитерском цехе	1
	19	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации	1

		технологического оборудования в раздаточной.	
	20	<i>Лабораторно-практическая работа 3.</i> Тренинг по отработке умений технического обслуживания технологического оборудования согласно инструкциям и правилам безопасности труда в доготовочных цехах. Возможные последствия при несоблюдении технологических процессов при работе на предприятиях общественного питания	3
	21	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>Организация и подготовка рабочих мест в цехах предприятия питания,</p> <p>Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в цехах предприятия питания в соответствии с инструкциями и регламентами,</p> <p>Подготовка к работе и безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>-Визуальная оценка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>- Использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</p> <p>- Применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>			42

<ul style="list-style-type: none"> - Использование профессионального компьютера и специализированного программного обеспечения при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде Оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде 	
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация и подготовка рабочих мест к работе в цехах предприятия питания, - Эксплуатация оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией; - Использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки; - Применение средств индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Использование профессионального компьютера и специализированного программного обеспечения при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции 	72

<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде - Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем - Оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Приготовление продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов различного ассортимента 	
<p>Курсовая работа (проект) Не предусматривается</p>	-
<p>Промежуточная аттестация: экзамен</p>	
<p>Всего часов:</p>	174

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие

- учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебного кулинарного цеха.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству учащихся; рабочее место преподавателя; комплект бланков технологической документации; комплект учебно-методической документации; наглядные пособия (макеты оборудования, плакаты, схемы); раздаточный дидактический материал.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением; калькуляторы.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

механическое, тепловое и холодильное:

миксер; куттер-овощерезка; гриль электрический; витрина холодильная; холодильный шкаф среднетемпературный; электрическая пароконвекционная печь.

немеханическое оборудование:

столы разделочные; стеллажи кухонные; моечные ванны; полки, шкафы, стол-купе СРПЗ.

производственный инвентарь:

венчики, ножи, формы-вырубки; кастрюли, разделочные доски; мини-формы для запекания; гастрономические емкости; наборы столовой посуды и приборов; наборы для карвинга; гастрономические емкости и другой производственный инвентарь и приспособления.

рабочее место для каждого учащегося; набор бланков технологической документации; технологическая документация оборудования; компьютер; технологические карточки блюд; плакаты.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых производств

Преподавание МДК профессионального модуля должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной (организации) учреждения и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запаса сырья», «Метрология, стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Правовые основы производственной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности» должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в Учебном кулинарном цехе в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.; **промежуточный контроль:** экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС, ППССЗ по профессии, специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой профессионального модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М. А. Николаевой. Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. Деловая литература, Омега-Л Москва, 2015

Дополнительные источники:

1. И.П.Самородова. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник. М., ИЦ «Академия», 2015
2. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов, М: Изд-Центр «Академия», 2011г
3. К.П. Кондратьев. Организация производства на предприятиях общественного питания. Уч.пос. Улан – Уде: ВСГТУ – 2007
4. Г.В. Дейниченко Оборудование предприятий питания. Часть 3. Справочник. Харьков: ГП Редакция «Мир техники и технологий.», 2005
- 5 В.А. Гуляев «Оборудование предприятий торговли и общественного питания», 2004 р.
6. А.Н. Стрельцов, В.В.Шишов «Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания», 2006 р
7. Справочник технолога общественного питания. М.: Экономика – 1984

Нормативно-правовые источники:

- 1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: МТКЦ «Лада» - 2011
- 2.Сборник «Фирменные блюда и кулинарные изделия Луганщины»: по итогам работы обл.творческой группы ПТУЗ Луганской области торгово-кулинарной отрасли / ред. коллегия С. И. Ключникова, О. Н. Коровина, О. К. Сухова. – Луганск: УМЦ ПТО в Луганской области- 2013

Интернет-ресурсы:

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание / [Электронный ресурс].
[www.edu.ru](http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html) – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Освоенные профессиональные компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК1.1 Знать: Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>- умение визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>- устный опрос; контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа</p> <p>- Наблюдение за работой учащихся во время лабораторных работ и практических занятий, экзамена.</p>
<p>- Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>умение использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической</p>	
<p>- Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов</p>	<p>- Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения</p>	

<p>и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>- Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>- умение применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	
<p>- Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Умение применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>- Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</p>	<p>- Умение пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	

пищевых продуктов		
<p>- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>- умение документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>	
<p>ПК1.2 Знать:</p> <p>- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знание обработки сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими инструкциями и нормами отходов, правил приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>- способность учащихся проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>- органолептическая оценка качества продуктов, готовых полуфабрикатов и блюд из разных видов сырья</p> <p>- Соблюдение технологии первичной обработки сырья и продуктов, приготовление полуфабрикатов, приготовление блюд с учетом требований безопасности хранения пищевых продуктов</p>	
<p>- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового</p>	<p>Знание организации рабочего места и правильного выбора производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>- знание безопасности его использования при приготовлении полуфабрикатов, блюд,</p>	

<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции - Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и 	<p>кулинарных изделий;</p> <p>знание специализированного программного обеспечения и средств автоматизации производства продукции общественного питания, правил его эксплуатации в соответствии с требованиями безопасности труда</p>	
---	--	--

<p>средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием</p>		
---	--	--

<p>базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
<p>уметь:</p> <p>- Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>- Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>- умение организовать рабочее место и правильно выбрать производственный инвентарь и технологическое оборудование;</p> <p>- безопасное его использование при приготовлении полуфабрикатов и блюд</p> <p>- умение использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания, правильно его эксплуатировать в соответствии с требованиями безопасности труда</p>	<p>- Наблюдение за выполнением задания.</p> <p>- Опрос, проверка выполнения задания, проверка отчетов</p> <p>- Наблюдение за работой учащихся во время лабораторных работ и практических занятий, экзамена.</p>

<p>специализированных пищевых продуктов - Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового</p>		
--	--	--

<p>изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями 		
---	--	--

<p>- Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>		
---	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024