Министерство образования и науки Хабаровского края

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Хабаровский торгово-экономический техникум»

**рабочая ПРОГРАММа**

**профессионального модуля**

**ПМ.05 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции для бортового питания на воздушном транспорте**

для специальности: 19.02.13 Технология общественного питания массового изготовления и специальных пищевых продуктов

Хабаровск

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин.

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_*/* Храмцова О. Н./

Рабочая программа ПМ.05 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции для бортового питания на воздушном транспорте разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.09.2022 г. № 1852, по специальности 19.02.13 Технология общественного питания массового изготовления и специальных пищевых продуктов.

Зам. директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Перевальская В.Г./

Организация-разработчик: КГБ ПОУ ХТЭТ

Разработчик: Иванов В. В., преподаватель технологических дисциплин

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 4 |
| **2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 7 |
| **3. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 14 |

**1. паспорт (общая характеристика) ПРОГРАММЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции для бортового питания на воздушном транспорте**

**1.1. Область применения программы**

Программа ПМ.05 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции для бортового питания на воздушном транспорте является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.13 Технология общественного питания массового изготовления и специальных пищевых продуктов в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

организация технологических процессов и технология производства продукции бортового питания

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Содержание |
| ПК 5.1 | проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции бортового питания |
| ПК 5.2 | выполнять технологические операции производства продукции бортового питания |
| ПК 5.3 | организовывать производство продукции бортового питания |
| ПК 5.4 | обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции бортового питания |
| ПК 5.5 | организовывать контроль за соблюдением последовательности технологических циклов производства, технологии приготовления, срокам хранения, температурным режимом |
| ПК 5.6 | организовывать контроль оценки качества производимой продукции |
| ПК 5.7 | вести учетно-отчетную документацию |

и соответствующих общих компетенций (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Содержание |
| ОК 01. | выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации, информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ОК.04 | эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| 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, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

**1.2. Структура и содержание профессионального модуля**

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

**иметь практический опыт:**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Содержание |
| ПО 01 | оперативного планирования работы и организации производства продукции бортового питания |
| ПО 02 | получения и подготовки к работе необходимых ресурсов: сырья, полуфабрикатов, посуды, инвентаря, оборудования, а также эффективного их использования |
| ПО 03 | приготовления в ассортименте продукции бортового питания |
| ПО 04 | проведения необходимых технологических расчетов количества сырья, полуфабрикатов, блюд |
| ПО 05 | проведения приемки продукции по количеству и качеству |
| ПО 06 | контроля осуществления технологического процесса производства |
| ПО 07 | контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям производства, оборудованию, производственному персоналу, упаковке, хранению, транспортированию продукции бортового питания |

**уметь:**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Содержание |
| У 01 | идентифицировать продукты, сырье, полуфабрикаты по ассортиментным характеристикам, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям |
| У 02 | контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продуктов, сырья и полуфабрикатов  |
| У 03 | использовать нормативные и технологические документы при производстве продукции бортового питания |
| У 04 | изготавливать и оформлять продукцию бортового питания в ассортименте рационов и меню |
| У 05 | производить технологические расчеты, необходимые для производства продукции бортового питания |
| У 06 | проводить приемку продуктов, сырья, полуфабрикатов |
| У 07 | контролировать соблюдение персоналом санитарно-эпидемиологических требований при выполнении технологического процесса производства |

**знать:**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Содержание |
| З 01 | основные понятия, нормативную базу, технологические документы, регламентирующие производство продукции бортового питания |
| З 02 | ассортимент продуктов, сырья, полуфабрикатов, условия и сроки хранения |
| З 03 | этапы технологических циклов, способы кулинарной обработки |
| З 04 | классификацию и ассортимент продукции бортового питания, правила порционирования, охлаждения, замораживания; упаковки |
| З 05 | организацию технологического обеспечения процессов по производству продукции |
| З 06 | методы органолептического контроля производимой продукции, градации качества |
| З 07 | правила расчетов выхода блюд, разработки рецептур, составления заявок на продукты |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции для бортового питания на воздушном транспорте**

 **2.1 Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профессиональных и общихкомпетенций | Наименования МДК профессионального модуля | Суммарный объем нагрузки, час. | в т.ч. в форме практической подготовки | Объем образовательной программы, час. |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. |
| Всего | в том числе |
| лабораторных и практических занятий, часов | Курсовая работа, часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК5.1-5.5ОК 01-06, ОК 09 | МДК 05.01Организация и технологическое производство продукции для бортового питания | **144** | **64** | **144** | **64** |  |  |
|  | Всего по модулю |  |  |  |  |  |  |

**2.2. Тематический план и содержание ПМ.05 Организация и технологическое производство продукции для бортового питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объемв часах | Уровень освоения | Осваиваемые ОК, ПК, знания, умения |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| МДК 05.01 | Организация и технологическое производство продукции для бортового питания | **144** |  |  |
| Тема 1.1Классификация рационов питания, ассортимент рационов продукции бортового питания | 1.Организационно-технологическое обеспечение производства продукции для бортового питания на воздушном транспорте | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.4****З 01, У01** |
| 2. Классификация рационов питания в зависимости от используемого сырья и метода приготовления, класса обслуживания. | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.5****З 01, У01** |
| 3. Ассортимент и назначение различных видов сырья, продуктов и полуфабрикатов, используемых в приготовлении рационов продукции бортового питания  | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У01** |
| 4. Практическая работа № 1. Разработка технологических карт холодных закусок по сборникам рецептур, интернет источникам. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.4****З 07, У02** |
| 5. Практическая работа № 2. Разработка технологических карт холодных закусок по сборникам рецептур, интернет источникам. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.4****З 07, У02** |
| Тема 1.2Характеристика процессов производства: технология приготовления, оформление, охлаждение, упаковка продукции  | 6. Характеристика процессов производства: технология приготовления, порционирование, оформление продукции бортового питания. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.1****З 01, У5** |
| 7. Технологическое обеспечение процессов охлаждения готовой продукции, характеристика способов и видов охлаждения.  | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.1****З 3.1, У03** |
| 8. Упаковка и транспортировка готовой продукции, характеристика технологических этапов. | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.1****З 03, У01** |
| 9. Практическая работа № 3. Составление технологических схем приготовления холодных закусок | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.2****З 07, У5** |
| 10. Практическая работа № 4. Составление технологических карт холодных закусок | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.2****З 07, У5** |
| Тема 1.3.Организация и технологическое обеспечение производства по приготовлению, порционирования, охлаждению, упаковке продукции  | 11. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.1****З 02, У5** |
| 12. Организация работ по производству продукции бортового питания в цехах: горячем, холодном, мучном (кондитерском) | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.1****З 02, У5** |
| 13. Организация технологических процессов упаковки, подготовки к транспортировке продукции для бортового питания | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.3****З 02, У5** |
| 14. Практическая работа № 5. Составление схемы расстановки оборудования горячего цеха | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.1****З 07, У5** |
| 15. Практическая работа № 6. Составление схемы расстановки оборудования холодного цеха | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.1****З 07, У5** |
| 16. Практическая работа № 7. Составление схемы расстановки оборудования мучного цеха | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.1****З 3.1, У5** |
| Тема 1.4.Технология приготовления, оформления, порционирования холодных закусок | 18. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных закусок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.  | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.3****З 02, У5** |
| 19. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции. | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 02, У5** |
| 20.Технологический цикл приготовления, оформления, порционирования холодных закусок.  | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.3****З 03, У02** |
| 21. Характеристика, последовательность технологических этапов приготовления холодных закусок. Порционирование согласно нормам ОСТ 54-3-61-09. | **2** | **1** | **ОК 01, 09****ПК 5.3****З 3.1, У5** |
| 22. Практическая работа № 8. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.2****З 07, У5** |
| 23. Практическая работа № 9. Решение ситуационных задач по составлению рациона питания бизнес-класса | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.2****З 07, У01** |
| 24. Практическая работа № 10. Решение ситуационных задач по составлению рациона питания горячий обед/холодный обед | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.2****З 07, У01** |
| 25. Практическая работа № 11. Решение ситуационных задач по составлению рациона холодный завтрак/горячий завтрак | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 3.1, У01** |
| Тема 1.5. Технология приготовления, порционирования, охлаждения первых блюд | 27. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность первых блюд: супы заправочные, пюреообразные. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним. | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 28. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента первых блюд – заправочных, пюреообразных. | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 02, У5** |
| 29. Характеристика, последовательность технологических этапов приготовления, порционирования заправочных супов. Порционирование согласно нормам ОСТ 54-3-61-09. | **2** | **2** | **ОК 01, 09****ПК 5.2****З 12, У5** |
| 30. Характеристика, последовательность технологических этапов приготовления, порционирования пюреобразных супов. Порционирование согласно нормам ОСТ 54-3-61-09. | **2** | **2** | **ОК 01, 09****ПК 5.2****З 12, У5** |
| 31. Характеристика технологических этапов охлаждения первых блюд. | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 12, У5** |
| 32. Практическая работа № 12. Проведение бракеража первых блюд, заполнение бракеражного журнала. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У01** |
| 33. Практическая работа № 13. Разработка технологической документации на первые блюда | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У5** |
| 34. Практическая работа № 14. Решение ситуационных задач по составлению рациона питания для класса-комфорт, первого класса | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 10, У01** |
| 35. Практическая работа № 15. Составление технологических схем заправочных и пюреобразных супов. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 10, У5** |
| 36. Лабораторная работа № 1. Приготовление супов заправочных, пюреобразных. | **4** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У01** |
| Тема 1.6. Технология приготовления, оформление, порционирования, охлаждение, замораживание блюд из мяса и птицы | 38. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность блюд из говядины, баранины, курицы, цыплят, индейки, утки, перепела. | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 04, У5** |
| 39. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента блюд из мяса говядины, баранины, курицы, цыплят, индейки, утки, перепела. | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 40. Технологический цикл приготовления, оформления блюд из мяса говядины, баранины. | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 41.Технологический цикл приготовления, оформления блюд из мяса курицы, цыплят, индейки, утки, перепела. Характеристика, последовательность этапов.  | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 3.1, У5** |
| 42. Технологические процессы порционирования блюд из мяса и птицы согласно нормам ОСТ 54-3-61-09. Охлаждение и замораживание блюд из мяса и птицы | **2** | **2** | **ОК 01, 09****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 43. Практическая работа № 16. Решение задач по расчету сырья. Составление технологических карт для блюд из мяса говядины, баранины. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У5** |
| 44. Практическая работа № 17. Решение задач по расчету сырья. Составление технологических карт для блюд из мяса курицы, цыплят, индейки. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У5** |
| 45. Лабораторная работа № 2. Приготовление блюд из говядины, баранины, курицы, цыплят, индейки, утки, перепела | **4** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У01** |
| Тема 1.7. Технология приготовления, порционирования, охлаждения, замораживания блюд из рыбы и морепродуктов | 47. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность блюд из рыбы и морепродуктов | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 48. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента блюд из рыбы и морепродуктов. | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 02, У5** |
| 49. Технологический цикл приготовления, оформления блюд из рыбы и морепродуктов. | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 3.1, У5** |
| 50. Технологические процессы порционирования блюд из рыбы и морепродуктов согласно нормам ОСТ 54-3-61-09. Охлаждение и замораживание блюд из рыбы и морепродуктов. | **2** | **2** | **ОК 01, 09****ПК 5.2****З 3.1, У5** |
| 51. Практическая работа № 18. Решение задач по расчету сырья. Составление технологических карт. | **2** | **3** | **ОК 01, 03****ПК 5.3****З 03, У05** |
| 52. Практическая работа № 19. Решение задач по расчету сырья. Составление технологических карт. | **2** | **3** | **ОК 01, 03****ПК 5.3****З 07, У05** |
| 53. Лабораторная работа № 3. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов | **4** | **3** | **ОК 01, 03****ПК 5.3****З 02, У01** |
| Тема 1.8.Технология приготовления, порционирования, охлаждения, замораживания гарниров из круп и макаронных изделий, картофеля, овощей и грибов | 55. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность гарниров из круп и макаронных изделий, картофеля, овощей и грибов | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 3.1, У5** |
| 56. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента гарниров из круп и макаронных изделий, картофеля, овощей и грибов | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 57. Технологические этапы приготовления, порционирования гарниров из круп и макаронных изделий, картофеля, овощей и грибов  | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 02, У5** |
| 58. Охлаждение, замораживание, упаковка гарниров из круп и макаронных изделий, картофеля, овощей и грибов | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 59. Практическая работа № 20. Решение задач по расчету сырья для заданного количества порций блюд из круп, макаронных изделий, картофеля. | **2** | **3** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 3.1, У5** |
| Тема 1.9. Технология приготовления, порционирования, охлаждение, и замораживание мучных кулинарных изделий: блинчики с начинками; пирожки с фаршами и начинками. | 61. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность мучных кулинарных изделий: блинчики с начинками; пирожки с фаршами и начинками | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 01, У5** |
| 62. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента мучных кулинарных изделий: блинчики с начинками; пирожки с фаршами и начинками | **2** | **2** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 3.1, У5** |
| 63. Технологические этапы приготовления, порционирования мучных кулинарных изделий: блинчики с начинками; пирожки с фаршами и начинками | **2** | **1** | **ОК 01, 03****ПК 5.2****З 02, У5** |
| 64. Охлаждение, замораживание, упаковка мучных кулинарных изделий: блинчики с начинками; пирожки с фаршами и начинками | **2** | **2** | **ОК 01, 02****ПК 5.2****З 3.1, У5** |
| 65. Практическая работа № 21. Разработка технологических карт кулинарных изделий: блинчики с начинками по сборникам рецептур, интернет источникам. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 02, У5** |
| 66. Практическая работа № 22. Разработка технологических карт кулинарных изделий: пирожки с фаршами и начинками по сборникам рецептур, интернет источникам | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У5** |
| Тема 1.10.Технология приготовления, порционирования мучных кондитерских изделий - десерты из теста различных видов и отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий | 68. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность мучных кондитерских изделий - десерты из теста различных видов и отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий | **2** | **1** | **ОК 01, 02****ПК 5.2****3.01, У5** |
| 69. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента мучных кондитерских изделий - десерты из теста различных видов и отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий | **2** | **2** | **ОК 01, 02****ПК 5.2****З 02, У5** |
| 70. Технологические этапы приготовления, порционирования мучных кондитерских изделий - десерты из теста различных видов и отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий | **2** | **2** | **ОК 01, 02****ПК 5.2****З 03, У5** |
| 71. Практическая работа № 23. Решение задач по разработке хлебобулочного изделия составление ТТК, ТК. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У5** |
| 72. Лабораторная работа № 4. Технология приготовления, порционирования мучных кондитерских изделий | **4** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У5** |
|  |
| Тема 1.11. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН при приготовлении, порционирования, охлаждении, упаковке  | 73. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН, ТР ТС 021/2011. | **2** | **1** | **ОК 01, 09****ПК 5.2****З 09, У5** |
| 74. Контроль этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, готовой продукции, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013.) | **2** | **2** | **ОК 01, 09****ПК 5.2****З 09, У5** |
| 75. Практическая работа № 24. Разработка сопроводительной документации на продукцию бортового питания: заявка, наряд-заказ, накладная. | **2** | **3** | **ОК 01, 04****ПК 5.3****З 07, У5** |
|  | Всего по курсу | **144** |  |  |

**3. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1** **Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

**Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по ПМ:**

Образовательная программа обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы практики, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников, реализующих образовательную программу должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в разделе «Квалификационные характеристики должностей работников образования» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, утв. приказом Минздравсоцразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:**

Реализация программы практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы практики, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников, реализующих программу учебной практики должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в разделе «Квалификационные характеристики должностей работников образования» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, утв. приказом Минздравсоцразвития России от 26 августа 2010 г. № 761н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

**3.2. Требования к материально-техническим условиям реализации образовательной программы**

Материально-технические условия реализации образовательной программы должны обеспечивать:

1. возможность достижения обучающимися установленных ФГОС СПО требований к результатам освоения образовательной программы;

2) соблюдение: санитарно-гигиенических норм образовательной деятельности, требований охраны здоровья обучающихся и работников организации, требований пожарной безопасности и др.

Реализация учебной дисциплины требует:

Наличия учебного кабинета; Кабинет технологии кулинарной и кондитерско производства.

Оборудование учебного кабинета

- учебная доска;

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер;

- проектор;

- интерактивная доска;

- колонки.

**3.3. Учебно-методические условия и информационное обеспечение реализации образовательной программы**

Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации образовательной программ включает характеристики оснащения библиотеки, читального зала, учебных кабинетов и лабораторий, сервера и сайта техникума, внутренней (локальной) сети, внешней (в том числе глобальной) сети.

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

Нормативная литература:

1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года).
3. ГОСТ Р 56747-2015 Организация и технология бортового питания, Москва, Стандартинформ 2016 г.16 с.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32)
7. ОСТ 54-3-61-93, Рационы питания, выдаваемые пассажирам в полете. Основные требования. Москва, Департамент воздушного транспорта министерства транспорта РФ, 25 стр.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература, используемая в учебном процессе:

1. Общая технология мясной отрасли : учебное пособие / Д. В. Хрундин, В. Я. Пономарев, Э. Ш. Юнусов [и др.]. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 120 c. — ISBN 978-5-7882-2859-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт].

2. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 159 c. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106827.html (дата обращения: 10.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/106827>

3. Скиба, В. Ю. Механическое оборудование пищевых производств. Измельчительное и перемешивающее оборудование : учебное пособие / В. Ю. Скиба, Т. Г. Мартынова, Н. В. Вахрушев. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2021. — 96 c. — ISBN 978-5-7782-4522-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/126571.html (дата обращения: 10.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники:

3.Волков, Р. А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Р. А. Волков, А. К. Галиуллин. — Казань : Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2021. — 89 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/109333.html (дата обращения: 21.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5.Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 c. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106860.html (дата обращения: 10.01.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106860

7.Мычко, В. С. Безопасность труда в организациях мясоперерабатывающей промышленности и общественном питании : учебное пособие / В. С. Мычко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 212 c. — ISBN 978-985-7234-61-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134132.html (дата обращения: 05.11.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
2. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>