

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
на базе основного общего образования

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ФТД.03 «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

Зам. директора по УР

_____/И.В. Бесперстова/
Подпись ФИО

Красноярск, 2026

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И
ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ
4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по учебной дисциплине ФТД.03 Введение в специальность обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, реализуемые в процессе выполнения практических занятий и лабораторных работ:

Иметь практический опыт	
уметь	— определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; — организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; — подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации — выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; — оценивать эффективность использования оборудования; — планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; — контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. — оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; — рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования
знать	— классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; — принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; — прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; — правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; — методики расчета производительности технологического

	оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	---

Выполнение лабораторных работ формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код компетенции	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, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ФТД.03 «Введение в специальность».

Учебная дисциплина ФТД.03 «Введение в специальность» зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача практических занятий – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности и программы учебной дисциплины на практические занятия обучающихся выделено 80 академических часов, из них:

Наименование раздела, номер и тема практического занятия (лабораторной работы)	Количество часов
Практическая работа № 1. Анализ успешных проектов в ресторанном бизнесе	2
Практическая работа № 2. Команда проекта: основные этапы формирования, развития и ролевой баланс	2
Практическая работа № 3. Презентация проекта: основные правила	4
Практическая работа № 4. Основы профессиональной этики	2
Практическая работа № 5. Социальная ответственность и устойчивое развитие. Этика бизнеса и предпринимательства	2
Практическая работа № 6. Командная работа и сотрудничество. Конфликтные ситуации и их разрешение	4
Практическая работа № 7. Технологические процессы поварского и кондитерского дела	2
Практическая работа № 8. Безопасность на рабочем месте. Правила эксплуатации и уход за оборудованием	2
Практические работы по тематике: базовые технологии приготовления блюд и кондитерских изделий	60
ИТОГО:	80

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Целью практических занятий является приобретение первичного практического опыта специалиста в области поварского и кондитерского дела.

Работа обучающегося по теме занятия делится на три этапа:

- самостоятельная подготовка к занятию;
- практическое выполнение задания (по заданию);
- оформление результатов работы и защита.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практическая работа № 1. Анализ успешных проектов в ресторанном бизнесе

Цель: сформировать навыки анализа успешных ресторанных проектов, выявить ключевые факторы их эффективности и научиться применять лучшие практики при проектировании собственных концепций.

Задачи:

- выбрать 3 успешных проекта в ресторанном бизнесе (разных форматов: кафе, ресторан, фаст-кэжуал и т. п.);
- выделить и описать их ключевые характеристики: концепцию, целевую аудиторию, уникальное торговое предложение (УТП), локацию, ценовую политику;

- проанализировать маркетинговые и операционные решения, повлиявшие на успех (меню, сервис, атмосфера, продвижение);
- определить 3–5 практических идей, которые можно адаптировать для нового проекта;
- оформить результаты в виде краткой аналитической справки (2–3 страницы) с выводами.

Содержание работы: студенты представляют анализ выбранных проектов по единому шаблону (концепция, УТП, ЦА, ключевые решения, факторы успеха, выводы) и делают мини-презентацию (5–7 слайдов) для обсуждения в группе.

Практическая работа № 2. Команда проекта: основные этапы формирования, развития и ролевой баланс

Цель: освоить подходы к формированию и развитию проектной команды, научиться распределять роли с учётом компетенций и этапов жизненного цикла проекта.

Задачи:

- изучить модель Такмана (формирование, шторминг, нормирование, исполнение, роспуск) и соотнести её с этапами проекта в общепите;
- на примере условного проекта «Открытие кафе» определить ключевые роли (руководитель, технолог, маркетолог, администратор, повар и др.);
- распределить роли в учебной мини-команде и зафиксировать зоны ответственности;
- описать, какие управленческие действия нужны на каждом этапе развития команды;
- выявить потенциальные риски несбалансированной команды и предложить способы их минимизации.

Содержание работы: разработка «паспорта команды» проекта (роли, компетенции, задачи, этапы развития) и обсуждение в группе типовых конфликтных ситуаций, связанных с ролевой неопределённостью.

Практическая работа № 3. Презентация проекта: основные правила

Цель: развить навыки подготовки и проведения эффективной презентации проекта, научиться структурировать информацию и доносить идеи до разных аудиторий.

Задачи:

- освоить структуру презентации проекта (проблема, решение, рынок, команда, план, финансы, риски);
- разработать презентацию (10–12 слайдов) по собственному или учебному проекту в сфере общепита;
- применить правила визуализации: минимум текста, максимум наглядности, единый стиль, читаемые шрифты;
- подготовить устное выступление на 5–7 минут, соответствующее слайдам;
- провести взаимную оценку презентаций по чек-листу (структура, содержание, подача, ответы на вопросы).

Содержание работы: создание презентации и публичное выступление с последующей обратной связью от преподавателя и группы.

Практическая работа № 4. Основы профессиональной этики

Цель: сформировать понимание этических норм профессиональной деятельности и научиться применять их в типичных рабочих ситуациях.

Задачи:

- сформулировать 5–7 ключевых этических принципов для работников сферы общественного питания;

- разобрать 3–4 кейса с этическими дилеммами (например, жалоба гостя, ошибка в заказе, конфликт с коллегой);
- предложить варианты корректного поведения в каждой ситуации с опорой на этические нормы;
- составить «Кодекс профессиональной этики» для персонала условного заведения (5–7 пунктов);
- обосновать, как соблюдение этических норм влияет на репутацию и экономические показатели предприятия.

Содержание работы: анализ кейсов, формулирование кодекса и групповое обсуждение этических решений.

Практическая работа № 5. Социальная ответственность и устойчивое развитие. Этика бизнеса и предпринимательства

Цель: понять роль социальной ответственности и устойчивого развития в современном бизнесе и научиться интегрировать эти принципы в бизнес-модель предприятия общественного питания.

Задачи:

- раскрыть понятия «социальная ответственность», «устойчивое развитие», «этичное предпринимательство» применительно к общепиту;
- привести 3 примера компаний, реализующих принципы устойчивого развития (сокращение отходов, локальные поставщики, инклюзивность и т. д.);
- разработать 2–3 конкретные инициативы для условного заведения (например, раздельный сбор отходов, меню из локальных продуктов, программа поддержки местных фермеров);
- оценить возможные эффекты от внедрения инициатив (экологические, социальные, экономические);
- оформить предложения в виде краткого плана (1–2 страницы) с этапами реализации.

Содержание работы: подготовка и презентация плана инициатив по устойчивому развитию для условного предприятия общепита.

Практическая работа № 6. Командная работа и сотрудничество. Конфликтные ситуации и их разрешение

Цель: отработать навыки эффективного взаимодействия в команде и освоить методы разрешения типичных конфликтов на рабочем месте.

Задачи:

- определить типы конфликтов, типичные для предприятий общественного питания (межличностные, ресурсные, ценностные);
- разобрать 3 кейса конфликтных ситуаций (например, разногласия между поваром и официантом, спор о распределении задач, недовольство качеством работы);
- применить техники деэскалации и методы разрешения конфликтов (активное слушание, «я-сообщения», медиация, поиск компромисса);
- разработать алгоритм действий руководителя при возникновении конфликта (выявление причин, обсуждение, принятие решения, профилактика);
- провести ролевую игру «Разрешение конфликта» в мини-группах и проанализировать результаты.

Содержание работы: разбор кейсов, ролевые игры и формулирование алгоритма действий при конфликте.

Практическая работа № 7. Технологические процессы поварского и кондитерского дела

Цель: закрепить понимание технологических процессов приготовления блюд и кондитерских изделий, научиться описывать и анализировать эти процессы с точки зрения стандартов и контроля качества.

Задачи:

- выбрать по 1 блюду из горячего цеха и 1 кондитерскому изделию;
- составить для каждого изделия подробную технологическую карту (ингредиенты, нормы закладки, этапы приготовления, требования к качеству, условия хранения);
- выделить критические контрольные точки (ККТ), где возможны отклонения от стандарта;
- описать возможные дефекты и способы их предотвращения;
- сравнить традиционные и современные технологии приготовления выбранных изделий.

Содержание работы: разработка технологических карт и анализ ККТ, обсуждение типичных ошибок и способов их устранения.

Практическая работа № 8. Безопасность на рабочем месте. Правила эксплуатации и уход за оборудованием

Цель: освоить требования охраны труда и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- изучить основные нормативные требования по охране труда и технике безопасности на кухне;
- перечислить опасные и вредные производственные факторы на пищевом производстве (острые предметы, горячие поверхности, электричество, скользкие полы и т. д.);
- описать правила безопасной эксплуатации 3–4 видов оборудования (плита, пароконвектомат, тестомесильная машина, слайсер);
- составить чек-лист ежедневного ухода и технического обслуживания оборудования;
- разработать инструкцию по действиям в аварийных ситуациях (пожар, поражение током, травма) для условного цеха.

Содержание работы: составление чек-листов и инструкций, разбор типовых аварийных ситуаций и отработка алгоритмов действий.

Практические работы по тематике: базовые технологии приготовления блюд и кондитерских изделий (60 часов)

Цель: сформировать практические навыки применения базовых технологий приготовления блюд и кондитерских изделий в соответствии с отраслевыми стандартами и требованиями к качеству.

Задачи:

- освоить и продемонстрировать 3–4 базовые технологии тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание) на примере конкретных блюд;
- отработать приёмы механической обработки сырья (очистка, нарезка, маринование) с соблюдением норм выхода и минимизацией отходов;
- приготовить 2 базовых соуса (например, бешамель и томатный) и адаптировать их под разные блюда;
- освоить технологии приготовления 2 видов теста (например, песочного и бисквитного) и изделий на их основе;
- провести органолептическую оценку готовых изделий по заданным критериям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

Содержание работы: выполнение технологических операций, приготовление блюд и изделий, органолептическая оценка и анализ результатов. По итогам — оформление отчёта с фотофиксацией этапов, описанием отклонений и способов их корректировки.