

Департамент образования Вологодской области
БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического
совета:

Утверждено Приказом БПОУ ВО
«Череповецкий многопрофильный колледж»

Согласовано с предприятием-работодателем
ПАО «Северсталь»



2024 год

Настоящая рабочая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ПООП-П) по профессии среднего профессионального образования (далее – ПООП-П, ПООП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565.

ПООП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Организация - разработчик:

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Череповецкий многопрофильный колледж»

Работодатели, участвующие в разработке ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

ПАО «Северсталь»	 С.Л. Барабанцева	Барабанцева Светлана Леонидовна, Руководитель направления, Управление по привлечению талантов

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	4
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3. Матрица компетенций выпускника	60
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	75
5.1. Учебный план	75
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	80
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	82
5.4. Календарный учебный график	83
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	85
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	85
5.7. Практическая подготовка	85
5.8. Государственная итоговая аттестация	86
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	86
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	86
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	87
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	87
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	87
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»» Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке, установленном законодательством Российской Федерации	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1565	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар Кондитер Пекарь	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4248	2810
общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	464	384
математический и общий естественнонаучный учебный цикл	148	52
общепрофессиональный цикл	840	336
профессиональный цикл	2796	2038
в т.ч. практика:	1224	1224
- учебная	- 612	- 612
- производственная	- 612	- 612
Вариативная часть образовательной программы	1476	1086
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной	1112	896

программы), включая цифровой образовательный модуль:		
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защита дипломного проекта (работы)	216	
Всего	5940	3896

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	16675 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	12901 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	16472 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий

				В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	МП.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (Повар, Кондитер, Пекарь)

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

	общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практический опыт: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки. Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;

		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5.	Практический опыт:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения:

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд

		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения:

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;

		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осущест- влять	Практический опыт:

	разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Практический опыт: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;

		контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству

		и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного

		водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;

		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней

		птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;
		птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Практический опыт: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований,

		техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в

		соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с

		учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования;

		новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов

		обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с

		потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

		потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Умения: выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,

		производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения
		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения

		неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

		сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных

		кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

		инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых

		продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления Знания: процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе

		бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4.	Практический опыт:

	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу Практический опыт: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

	поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД.1. Организация и ведение процессов	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента			
		ПК 2.4. Осуществлять			

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,			

		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010 Кондитер	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление,			

		подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
	ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 Организация работы бригады поваров С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе

		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.010 Кондитер	D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	бригады поваров D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады кондитеров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте			
ВД по запросу работодателя	ВД. 1 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место пекаря, оборудование, инвентарь, пекарское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.014 Пекарь	A Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 7.2. Осуществлять приготовление и подготовку к		В Изготовление, презентация и продажа	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий

		использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий		хлебобулочных изделий	В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		ПК 7.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности:

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible][illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам								Максимальная учебная нагрузка			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4					
										Всего	в том числе						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.								
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11		17	1476		12	1446	708	738			18		300	534	264	228	150							
ООД	Общие учебные дисциплины	3		10		16	1404		12	1374	662	712			18		266	496	264	228	150							
ООД.01	Русский язык	3				12	108		2	100		100			6		32	30	46									
ООД.02	Литература			3		12	108			108	66	42					32	38	38									
ООД.03	Иностранный язык (английский)			2		1	108			108		108					48	60										
ООД.04	Математика	5				1-4	232		2	224	162	62			6		44	44	44	38	62							
ООД.05	Информатика			2		1	108			108	26	82					54	54										
ООД.06	История			3			136			136	86	50						82	54									
ООД.07	Обществознание			4		3	72			72	52	20							42	30								
ООД.08	География			4			72			72	42	30								72								
ООД.09	Физика			4		3	72			72	50	22							40	32								
ООД.10	Химия	5				4	144		2	136	86	50			6					56	88							
ООД.11	Биология			2			72			72	36	36						72										
ООД.12	Физическая культура			2		1	72			72	4	68					26	46										
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	68			68	38	30					30	38										
	Индивидуальный проект					2	32		6	26	14	12						32										
ДУД	Дополнительные учебные дисциплины, курсы			1		1	72			72	46	26					34	38										
ДУД.01	Введение в специальность			2		1	72			72	46	26					34	38										
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	2	42	2	12	4248	12	14	4126	1296	972	614	20	96		312	330	348	636	462	900	612	648	2946	1302		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		2	5		3	464	4		460	76	322	62							102	130	112	58	62	464			
ОГСЭ.01	Основы философии			6			44			44	30	14									44				44			
ОГСЭ.02	История			5			56			56	30	26								56					56			
ОГСЭ.03	Психология общения			4			36	4		32	16	16							36						36			
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			164			164		134	30						34	38	36	26	30	164				
ОГСЭ.05	Физическая культура		46	8		357	164			164		132	32						32	36	32	32	32	164				

ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1			148		2	140	88	52			6					40	108			118	30	
ЕН.01	Химия	6					108		2	100	60	40			6						108			78	30	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			40			40	28	12							40				40			
ОП	Общепрофессиональный цикл	1		13		2	840	4	2	828	492	336			6				100		346	292	102	604	236	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			7			62			62	40	22									62			62		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6			52			52	32	20									52			52		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4			58	4		54	32	22							58				38	20		
ОП.04	Организация обслуживания			6			62			62	40	22									62			42	20	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8		7	92			92	64	28										74	18	72	20	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7			64			64	42	22										64		42	22	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	7				6	128		2	120	34	86		6							56	72		68	60	
ОП.08	Охрана труда			7			50			50	34	16										50		50		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			8			68			68	44	24										32	36	68		
ОПц.10	Цифровая экономика на предприятиях общественного питания			8			48			48	30	18											48	18	30	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			6			36			36	20	16									36			24	12	
ОП.12	Основы финансовой грамотности			6			36			36	20	16									36			24	12	
ОП.13	Калькуляция и учет			4			42			42	30	12							42					22	20	
ОП.14	Контроль качества приготовления кулинарной продукции			6			42			42	30	12									42			22	20	
ПЦ	Профессиональный цикл	12		23	2	7	2796	4	10	2698	640	262	552	20	84		312	330	348	434	292	334	262	484	1760	1036
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		4			228			222	38	16	24		6		228							228		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к			1			36			36	20	16					36							36		

	реализации кулинарных полуфабрикатов																									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1			42			42	18		24				42								42	
УП.01.01	Учебная практика			1		час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	72	
ПП.01.01	Производственная практика			1		час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	1					6							6		6									6	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		3	1		354		2	340	62	40	84	10	12			36	72	246					274	80
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2			36			36	20	16					36								24	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4		168		2	160	42	24	84	10	6				72	96					100	68
УП.02.01	Учебная практика			4		час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	72	
ПП.02.01	Производственная практика			4		час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	72	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4					6							6					6						6	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		3		2	422	4	2	404	96	44	84		12				188	234					290	132
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		4	78			78	46	32							32	46					48	30
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				4	158	4	2	146	50	12	84		6				84	74					128	30

УП.03.01	Учебная практика			5		час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	36	36
ПП.03.01	Производственная практика			5		час	108			108	нед	3					час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	72	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5					6							6						6						6		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		3		2	392		2	378	98	34	66	12						58	334					332	60	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6		5	76			76	48	28								32	44					46	30	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6				5	130		2	122	50	6	66	6						26	104					100	30	
УП.04.01	Учебная практика			6		час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	72	
ПП.04.01	Производственная практика			6		час	108			108	нед	3					час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					6							6						6						6		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		3		2	454		2	440	100	52	108	12								138	316			232	222	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8		7	78			78	46	32										34	44			28	50	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8				7	190		2	182	54	20	108	6								68	122			90	100	
УП.05.01	Учебная практика			8		час	108			108	нед	3					час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	72	36
ПП.05.01	Производственная практика			8		час	108			108	нед	3	час	час	час	час	час	час	час	72								
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8					6							6										6		6		

ПМ.06	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	2		2	1	1	292		2	278	108	52		10	12							124	168	214	78	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			7	7	178		2	170	108	52		10	6							88	90	100	78	
УП.06.01	Учебная практика			8		час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	72	
ПП.06.01	Производственная практика			8		час	36			36	нед	1					час	час	час	час	час	час	час	час	36	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8					6							6									6	6		
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	1		5			654			636	138	24	186		18		84	294	276					190	464	
МДК.07.01	Освоение профессии 16675 Повар			3			110			110	42	8	60				32	46	32					28	82	
МДК.07.02	Освоение профессии 12901 Кондитер			3			112			112	44	8	60				26	52	34					30	82	
МДК.07.03	Освоение профессии 16472 Пекарь			3			126			126	52	8	66				26	52	48					26	100	
УП.07.01	Учебная практика			3		час	144			144	нед	4					час	час	час	час	час	час	час	час	44	100
ПП.07.01	Производственная практика			3		час	144			144	нед	4					час	час	час	час	час	час	час	час	44	100
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	3					18							18				18						18		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1224			1224	нед	34					час	час	час	час	час	час	час	час		
	Учебная практика					час	612			612	нед	17					час	час	час	час	час	час	час	час		
	Концентрированная					час	612			612	нед	17					час	час	час	час	час	час	час	час		
	Рассредоточенная					час					нед						час	час	час	час	час	час	час	час		
	Производственная (по профилю специальности) практика					час	612			612	нед	17					час	час	час	час	час	час	час	час		
	Концентрированная					час	612			612	нед	17					час	час	час	час	час	час	час	час		
	Рассредоточенная					час					нед						час	час	час	час	час	час	час	час		
	Государственная итоговая аттестация					час	216			216	нед	6					час	час	час	час	час	час	час	час		
	Подготовка выпускной квалификационной работы					час	144			144	нед	4					час	час	час	час	час	час	час	час	144	
	Защита выпускной квалификационной работы					час	72			72	нед	2					час	час	час	час	час	час	час	час	72	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17	2	53	2	29	5940	12	26	5788	2004	1710	614	20	114		612	864	612	864	612	900	612	864	4638	1302
	Экзамены (без учета физ. культуры)																1		2	2	4	3	1	4		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																									
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																3	6	7	7	4	8	3	8		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																									
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			1			1			

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП- П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ЕН.01 Химия	30	2	
2.	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	20	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
3.	ОП.04 Организация обслуживания	20	1	ПАО «Северсталь»
4.	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	20	2	
5.	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	22	2	
6.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	60	1/2	ПАО «Северсталь»
7.	ОПц.10 Цифровая экономика на предприятиях общественного питания	30	1/2	ПАО «Северсталь»
8.	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	12	2	
9.	ОП.12 Основы финансовой грамотности	12	2	
10.	ОП.13 Калькуляция и учет	20	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
11.	ОП.14 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	20	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
12.	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12	1	ПАО «Северсталь»
13.	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	68	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
14.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	30	1	ПАО «Северсталь»
15.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	30	1	ПАО «Северсталь»
16.	УП.03.01 Учебная практика	36	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»

17.	ПП.03.01 Производственная практика	36	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
18.	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	1	ПАО «Северсталь»
19.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	30	1	ПАО «Северсталь»
20.	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
21.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
22.	УП.05.01 Учебная практика	36	1	ПАО «Северсталь»
23.	ПП.05.01 Производственная практика	36	1	ПАО «Северсталь»
24.	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	78	1/2	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
25.	МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар	82	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
26.	МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер	82	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
27.	МДК.07.03 Освоение профессии 16472 Пекарь	100	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
28.	УП.07.01 Учебная практика	100	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
29.	ПП.07.01 Производственная практика	100	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»
Итого		1476		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	Учебная практика	УП.01.01 Учебная практика	72	1	ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика»	Осина Т.М. Удальцова Е.В. Костылева Ю.В. Агафонова Т.И.
2	Производственная практика	ПП.01.01 Производственная практика	72	1		
3	Учебная практика	УП.02.01 Учебная практика	72	4		
4	Производственная практика	ПП.02.01 Производственная практика	72	4		
5	Учебная практика	УП.03.01 Учебная практика	72	4, 5		
6	Производственная практика	ПП.03.01 Производственная практика	108	4, 5		
7	Учебная практика	УП.04.01 Учебная практика	72	6		
8	Производственная практика	ПП.04.01 Производственная практика	108	6		
9	Учебная практика	УП.05.01 Учебная практика	108	7, 8		
10	Производственная практика	ПП.05.01 Производственная практика	72	8		
11	Учебная практика	УП.06.01 Учебная практика	72	7, 8		
12	Производственная практика	ПП.06.01 Производственная практика	36	8		
13	Учебная практика	УП.07.01 Учебная практика	144	2, 3		
14	Производственная практика	ПП.07.01 Производственная практика	144	2, 3		

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

0	Учебная практика

Δ Подготовка к государственной
итоговой аттестации



Промежуточная аттестация



Каникулы



Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем													
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	32 2/3	12 5/6	19 5/6	1/3	1/6	1/6	4	2	2	4	2	2						11	52
II	29 5/6	12 1/3	17 1/2	1 1/6	2/3	1/2	5	2	3	5	2	3						11	52
III	32 5/6	13 1/3	19 1/2	1 1/6	2/3	1/2	3	1	2	5	2	3						10	52
IV	26 1/6	14 5/6	11 1/3	5/6	1/6	2/3	5	2	3	3		3				4	2	2	43
Всего	121 1/2	53 1/3	68 1/6	3 1/2	1 2/3	1 5/6	17	7	10	17	6	11				4	2	34	199

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ПАО «Северсталь», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на ... курсе (-ах) обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ПАО «Северсталь» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта (работы)

Программа ГИА включает общие сведения: примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:

- русского языка и литературы
- иностранного языка, иностранного языка в профессиональной деятельности
- математики
- информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности,
- основ калькуляции и учета
- истории, истории России, обществознания
- физики
- географии, экологических основ природопользования
- химии
- биологии
- основ безопасности и защиты Родины, безопасности жизнедеятельности, охраны
- труда
- введение в профессию
- основ финансовой грамотности и предпринимательской деятельности, организации
- процесса продаж в общественном питании, организации процесса продаж в общественном
- питании, организации обслуживания в организациях общественного питания, экономических
- и правовых основ профессиональной деятельности
- основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- основ товароведения продовольственных товаров
- технического оснащения и организации рабочего места

Лаборатории:

- Поварского дела
- Кондитерского дела
- Холодный блюдец и закусок
- Хлебопечения
- Ресторанного дела

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, представление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ПАО «Северсталь», ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «ПиццаФабрика», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях.

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Осина Т.М.	ООО «ПиццаФабрика»	директор	18 лет
2	Удальцова Е.В.	ПАО «Северсталь»	Специалист	8 лет
3	Костылева Ю.В.	ООО «Тактика плюс»	управляющий	7 лет
4	Агафонова Т.И.	ООО «Фишка»	технолог	15 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации

образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов устанавливается Департаментом образования Вологодской области ежегодно на четырехлетний период.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ, ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

«ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная	

	деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК 010	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	

	(профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 1.1.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
ПК 1.2	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;		инструкциями и регламентами;
ПК 1.3	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ПК 1.4	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	78	40
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета УП 01 ПП 01 ПМ 01 (в случае экзамена ПМ)	10	6
Всего	228	190

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-ОК 11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	36	16	36	20	-	-		

ПК 1.1.- ПК 1.4	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента								
	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	42	24	42	18	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	228	190	78	38	-	-	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

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)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		36	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4, ОК.01, ОК.02
	Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		
	Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе		
	Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	6	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	7	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК.01- ОК.03
	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов		
	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		
	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.		
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	8	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01- ОК.05, ОК.07, ОК.10
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах		
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом		

	оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.		
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	9	
	Практическое занятие. Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	3	
	Практическое занятие. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	3	
	Практическое занятие. Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	3	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		42	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		42	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание		ПК 1.2 ОК.01- ОК.05, ОК.10
	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.		
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.		
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4	
	Лабораторные занятия. Обработка и приготовление полуфабрикатов из овощей, сложные формы нарезки овощей, подготовка к фаршированию.	4	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание		ПК 1.2 ОК.01- ОК.05, ОК.10
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	

	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 1.2, ПК 1.4. ОК.01-ОК.05, ОК.10
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 1.3., ПК 1.4. ОК.01-ОК.05, ОК.10
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.		
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8	
	Лабораторные занятия. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.	4	
	Лабораторные занятия. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья.	4	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание	2	ПК 1.2 ОК.01-ОК.05, ОК.10
	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		

	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 1.3, ПК 1.4. ОК.01-ОК.05, ОК.10
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности		
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).		
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
	Классификация, рецептуры полуфабрикатов из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.		
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	8	
	Лабораторные занятия. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса	4	
	Лабораторные занятия. Приготовление и оценка качества полуфабрикатов из мяса для сложных блюд	4	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание	2	ПК 1.2 ОК.01-ОК.05, ОК.10
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.		
	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
Тема 2.8	Содержание	2	
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы		

Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 1.3.,ПК 1.4 ОК.01-ОК.05, ОК.10
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	4	
	Лабораторные занятия. Приготовление полуфабрикатов из птицы сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы.	4	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		2	
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		72	

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	72	
Экзамен по модулю	6	
Всего	228	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с.

7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с.

8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРРГ, 2007. — 1056 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); — рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; — соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; — рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; — соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; — соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); — соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; — точность, соответствие заданию расчета потребности в сырьё продуктах; — соответствие правилам оформления заявки на сырьё, продукты	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: — заданий для практических/ лабораторных занятий; — заданий по учебной и производственной практикам; — заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: — практических заданий на зачете/экзамене по МДК; — выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; — соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов	

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	действующим нормам; — оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); — профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: — корректное использование цветных разделочных досок; — раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; — соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

Приложение 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативные части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	поиска; оформлять результаты поиска		
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	

ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК.2.1.	— выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; — проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; — владеть техникой	— требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,	— подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	ухода за весоизмерительным оборудованием; — мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; — соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; — подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; — соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; — выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; — осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; — обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	закусок; — последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и — нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; — требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; — правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; — правила утилизации отходов — виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; — виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; — условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок — ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	

		— правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 2.2.	— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение до момента использования; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров — выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: — обжаривать кости мелкого скота; — подпекать овощи; — замачивать сушеные грибы; — доводить до кипения и варить — на медленном огне бульоны и отвары до готовности; — удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; — использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; — определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;	— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; — температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; — санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; — техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров

	— порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; — охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	охлажденных, замороженных бульонов, отваров; — требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3.	— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления супов; — выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; — готовить льезоны; — закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; — рационально использовать продукты, полуфабрикаты; — соблюдать температурный и временной режим варки супов;	— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; — температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; — техника порционирования, варианты оформления супов для	— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; – определять степень готовности супов; – доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; – проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; – разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; – владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.4.	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации

	хранение в процессе приготовления соусов; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — рационально использовать продукты, полуфабрикаты; — готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; — охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; — закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; — соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; — выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; — рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; — изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;	ингредиентов для соусов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; — методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; — органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; — ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; — классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; — температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; — виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; — правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; — правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; — требования к	

	— доводить соусы до вкуса; — проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; — порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход соусов при порционировании; — выдерживать температуру подачи; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; — творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; — нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции — техника порционирования, варианты подачи соусов; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; — методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; — температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5.	— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и	— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; — органолептические	— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – замачивать сушеные; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и собственном соку; – жарить сырые и предварительно отваренные; – жарить на решетке гриля и плоской поверхности; – фаршировать, тушить, запекать; – готовить овощные пюре; – готовить начинки из грибов; – определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: – замачивать в воде или молоке; – бланшировать; – варить в воде или в молоке; – готовить на пару; – припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; – жарить предварительно отваренные; – готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; – готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;	способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на	

	– выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; – готовить пюре из бобовых; – определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; – доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; – рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и	вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; — разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость, — вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.6.	— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с	— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,	— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) — определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: — протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; — формовать изделия из творога; — жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; — жарить на плоской поверхности; — жарить, запекать на гриле; — определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: — замешивать тесто	инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости; — техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — правила — правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

	дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); – формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); – охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; – подготавливать продукты для пиццы; – раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; – жарить на сковороде, на плоской – поверхности блинчики, блины, оладьи; – выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; – жарить в большом количестве жира; – жарить после предварительного отваривания изделий из теста; – разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и		

	замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; — разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, — вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7.	— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты,	— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров,	— нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, — температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,	

	креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; — разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать	нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила разогревания, — правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток — правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

	контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, — вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 2.8.	— подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; — организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; — выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; — взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; — осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; — использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента — выбирать, применять комбинировать различные	— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных	— приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; — ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: – варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; – варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; – припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; – жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; – жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпалках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки,	изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд,	

	тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

— разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования — рассчитывать стоимость, — вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Приготовление лечебного и диетического питания, питания для детей и школьников	МДК 02.01	12	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить блюда на глазах у посетителей	МДК 02.02	68	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	196	124
Курсовая работа	10	
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета	14	6

МДК 02.02 в форме экзамена УП 02 ПП 02 ПМ 02		
Всего	354	274

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК2.1.- ПК 2.8.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	16	36	20	-	-		
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	168	108	168	42	10	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	354	268	204	62	10	-	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	6	ПК 2.1. ОК 01-07 ОК 09-10
	Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания		
	ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)		
	Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 2.1. ОК 01-07 ОК 09-10
	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции		
	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения		
	Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на		

	вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	8	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 2.1. ОК 01-07 ОК 09-11
	Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.		
	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).		
	Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 2.1. ОК 01-07 ОК 09-11
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов		
	Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических занятий	8	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		168	
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		168	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 2.2. ОК 01-07 ОК 09-11
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции		
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консо́ме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни		
	Прозрачные супы (консо́ме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)		
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими		
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), шей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи		
	Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования		
	Тематика практических занятий		
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	4	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 2.3. ОК 01-07 ОК 09-11
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции		
	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.		

	Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.		
	Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов		
	Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.		
	Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.		
	Тематика практических занятий		2
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты		2
	Тематика лабораторных занятий		6
	Лабораторное занятие. Приготовление сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		6
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 2.4. ОК 01-07 ОК 09-10
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.		
	Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.		
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных;		

	кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни		
	Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос		
	Тематика практических занятий	4	
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	4	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей, грибов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Содержание		ПК 2.4. ОК 01-07 ОК 09-10
	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.		
	Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладий из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.	6	
	Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	2	
	Тематика лабораторных занятий	6	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание		ПК 2.5. ОК 01-07 ОК 09-10
	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания	4	

	гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, raviолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических занятий		4
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты		4
	Тематика лабораторных занятий		12
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 2.6. ОК 01-07 ОК 09-10
	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом		
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.		

	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	Тематика практических занятий		
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты		
	Тематика лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие. Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 2.7. ОК 01-07 ОК 09-10
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента		
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой		
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.		
	Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль		

	хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий	4	
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	4	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание		ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-10
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.		
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	6	
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	12	
Курсовая работа			ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе Тематика занятий: Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе.		10	

Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. Защита курсовой работы.		ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-11
Примерная тематика курсовой работы: Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.		

Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».		
Консультации к экзамену	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Учебная практика по ПМ.02 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	72	

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	72	
Экзамен по модулю	6	
Всего	354	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с..

15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2021. – 416 с.
16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 160 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2022. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2021. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2021. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 512 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 282 с.
26. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник. – М.: Академия, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники:

Ассоциация кулинаров России [Сборник рецептур блюд зарубежной](#) кухни под редакцией проф. Васюковой А.Т., М: Издательский дом «Дашков и Ко», 2008.-816 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01- ОК 11	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:

	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Приложение 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативные части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	оформлять результаты поиска		
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	

ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 3.1.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

	технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.2	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.3	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
ПК 3.4	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
ПК 3.5	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 3.6	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации

	продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПК 3.7	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

	нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Приготовление холодных закусок	МДК 03.01	30	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить блюда на глазах у посетителей	МДК 03.02	30	Запрос работодателей
3	ДПК 03	Отработка практических навыков	УП. 03.01	36	Запрос работодателей
4	ДПК 04	Отработка практических навыков	ПП. 03.01	36	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	236	128
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме экзамена УП 03 ПП 03 ПМ 03	6	6
Всего	422	314

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК3.1.- ПК 3.7.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	78	32	78	46	-	-		
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	158	96	158	50	-	4		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	422	314	236	96	-	4	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

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)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		78	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		78	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	10	ПК 3.1-3.7 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления		
	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Тематика практических занятий	10	
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	10	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	16	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		
	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	18	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		
	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий	22	

	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	6	
	Практическое занятие 2. Расчет процента отходов холодной кулинарной продукции с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов.	8	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		158	
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		158	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	10	ПК 3.2.-3.7 ОК 1-7,9-11
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	10	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья);		

	несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.		
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	2	
	Тематика лабораторных занятий	18	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация несмешанных салатов, салатов из вареных овощей сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	6	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов-коктейлей, теплых салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	12	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	10	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.		

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).				
	Тематика практических занятий	4			
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	4			
	Тематика лабораторных занятий	24			
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей, грибов в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	12			
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных закусок сложного ассортимента: паштетов в тесте, паштетов, запеченных на водяной бане	12			
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		10		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				
	Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).				
	Тематика практических занятий	2			
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	2			
	Тематика лабораторных занятий	12			
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12			
	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к	Содержание			10
		Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.			

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		
	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.		
	Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов.		
	Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.		
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).		
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).		
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий	4	
	Составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	4	
	Тематика лабораторных занятий	30	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	12	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мясных продуктов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	12	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6	
Консультация к экзамену		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.			
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		4	
Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			

Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Разработка новых видов продукции с заполнением технико-технологических карт на салаты из вареных овощей. Слайдовая презентация: «Производственный инвентарь, применяемый при обработке и нарезке гастрономических продуктов». Составление таблиц «Требования к качеству. Сроки реализации легких салатов из сырых овощей». Подготовка слайдовой презентации: «Закуски из яиц в национальных кухнях мира». Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	72	

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	108	
Экзамен по модулю	6	
Всего	422	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление холодных блюд и закусок. Учебник. – М.: Академия, 2022.
2. Григорьев П.Я. Холодные блюда и закуски. Учебник. – М.: Госториздат, 2021.
3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. – М.: Академия, 2023.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой	

	или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	– понимание значимости своей профессии	

ценностей, применять стандартны антикоррупционного поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– применять знания по финансовой грамотности; – планировать предпринимательскую деятельность	

Приложение 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И
ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.2. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативные части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и	

	профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 4.1.	разрабатывать, изменять	требования охраны труда,	разработки ассортимента
ПК 4.2	ассортимент, разрабатывать	пожарной безопасности и	холодных и горячих
ПК 4.3	и адаптировать рецептуры	производственной санитарии	десертов, напитков с учетом
ПК 4.4	холодных и горячих	в организации питания;	потребностей различных
ПК 4.5	десертов, напитков в	виды, назначение, правила	категорий потребителей,
ПК 4.6	соответствии с изменением	безопасной эксплуатации	видов и форм
	спроса, с учетом	технологического	обслуживания;
	потребностей различных	оборудования,	разработки, адаптации
	категорий потребителей,	производственного	рецептур с учетом
	видов и форм обслуживания;	инвентаря, инструментов,	взаимозаменяемости сырья,
	обеспечивать наличие,	весомизмерительных	продуктов, изменения
	контролировать хранение и	приборов, посуды и правила	выхода продукции, вида и
	рациональное использование	ухода за ними;	формы обслуживания;
	сырья, продуктов и	ассортимент, требования к	организации и проведения
	материалов с учетом	качеству, условия и сроки	подготовки рабочих мест,
	нормативов, требований к	хранения холодных и горячих	подготовки к работе и
	безопасности;	десертов, напитков сложного	безопасной эксплуатации
	оценивать их качество и	приготовления, в том числе	технологического
	соответствие	авторских, брендовых,	оборудования,
	технологическим	региональных;	производственного
	требованиям;		инвентаря, инструментов,

	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Приготовление десертов	МДК 04.01	30	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Знание национальных кухонь различных народов, знания о торжественных или ритуальных особенностях блюд, умение приготовить блюда на глазах у посетителей	МДК 04.02	30	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	206	100
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета МДК 04.02 в форме экзамена	6	6

УП 04		
ПП 04		
ПМ 04		
Всего	392	286

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК4.1.- ПК 4.6.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	76	28	76	48	-	-		
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	130	72	130	50	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	392	286	206	98	-	-	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

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)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенции	
1	2	3	4	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		76		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		76		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента			
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			
	Тематика практических занятий	8		
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	8		
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	14		
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.			
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции			
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.			
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	22		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
	Тематика практических занятий	20		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента.	6		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	6		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		130		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		130		
Тема 2.1.	Содержание	12	ПК 4.2.-4.6	

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		ОК 1-7,9-11
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление технологических карт, калькуляционных карт	2	
	Тематика лабораторных занятий	24	
	Лабораторное занятие Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	6	
	Лабораторное занятие Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	12	
	Лабораторное занятие Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (мусса, самбука, крема)	6	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание		14
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в		

	зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практический занятий	2	
	Составление технологических карт, калькуляционных карт	2	
	Тематика лабораторных занятий	30	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, воздушного пирога).	6	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе).	6	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудингов).	6	
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (кексов).	12	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	12	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	12	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.		
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Тематика практический занятий	2	

	Составление технологических карт, калькуляционных карт	2	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие . Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	6	
	Лабораторное занятие . Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	6	
Консультация к экзамену		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		72	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		108	

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	6	
Всего	392	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Холодных блюд и закусок, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский ; под ред. А.Т. Васюковой. — М.: КНОРУС, 2023. — 184 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Учебник. – М.: Академия, 2021.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

2. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:

	соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	

	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	

	– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	– понимание значимости своей профессии	

стандартны антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– применять знания по финансовой грамотности; – планировать предпринимательскую деятельность	

Приложение 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.3. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативные части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	оформлять результаты поиска		
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	

ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 5.1.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации
ПК 5.2			
ПК 5.3			
ПК 5.4			
ПК 5.5			
ПК 5.6			

	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий	МДК 05.01	50	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Лабораторные работы	МДК 05.02	100	Запрос работодателей
3	ДПК 03	Закрепление навыков	УП 05.01	36	Запрос работодателей
4	ДПК 04	Закрепление навыков	ПП 05.01	36	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	268	160
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	108	108
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета МДК 05.02 в форме экзамена УП 05 ПП 05 ПМ 05	6	6
Всего	454	346

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК5.1.- ПК 5.6.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	78	32	78	46	-	-		
	Раздел модуля 2. Процессы приготовления. подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	190	128	190	54	-	-		
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	454	346	268	100	-	-	108	72

2.3. Содержание профессионального модуля

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)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		78	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		78	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание		
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	12	ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9-11
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	Тематика практических занятий	20	
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на мелкештучные изделия по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	10	
	Практическое занятие. Разработка технологических карт на торты по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	10	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	8	
	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	Содержание		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	10	

подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие. Организация рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	6	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	12	
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	Тематика практических занятий	6	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		190	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		190	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	14	ПК 5.1., 5.6 ОК 1-7,9-11
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		

	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
	Тематика практических занятий.	4	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	4	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание	14	
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий.	4	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	4	
	Тематика лабораторных занятий	24	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление изделий из дрожжевого теста (пирогов открытых, закрытых, праздничных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых)	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание	14	
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тютюпного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формирования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		

	Тематика практических занятий.	6	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	6	
	Тематика лабораторных занятий	36	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из бисквитного теста, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из песочного теста, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий из сдобного теста, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	12	
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий.	6	
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов, составление технологической карты, расчет калькуляционной карты	6	
	Тематика лабораторных занятий	48	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных из бисквитного теста, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных из песочного и слоеного теста, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление бисквитных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление песочных и слоеных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	12	
Консультации к экзамену		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		108	

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	72	

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен по модулю	6	
Всего	454	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Кондитерского дела, Хлебопечения, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Технология мучных кондитерских изделий. Технология различных видов теста : учебное пособие : для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / А.А. Кузнецова, Л.В. Кушнарченко, Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина. – Владивосток : Изд-во Дальневост. федерал. ун-та, 2022
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. – М.: Академия, 2023.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник. – М.: Академия, 2014.
2. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – М. : РУСАЙНС, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:

	холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	- практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;	

потребителей, видов и форм обслуживания	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

различным контекстам.	адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– применять знания по финансовой грамотности; – планировать предпринимательскую деятельность	

Приложение 1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ, ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала»

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативные части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные	

	современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных	правила построения простых и сложных предложений на	

	высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 6.1.	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности	разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров,
ПК 6.2			
ПК 6.3			
ПК 6.4			
ПК 6.5			

	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов	пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Адаптация коллектива на рабочем месте	МДК 06.01	78	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	178	52
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	72	72
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена УП 06 ПП 06 ПМ 06	6	6
Всего	292	166

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т. ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т. ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК6.1.- ПК 6.5.	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	178	52	178	108	10	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6	6						
	Всего:	292	166	178	108	-	-	72	36

2.3. Содержание профессионального модуля

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)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		178	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	12	ПК 6.1- 6.3 ОК1, 2,4-7,9-11
	1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей		
	2. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)		
	3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)		
	4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.		
	Тематика практических занятий	4	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание	12	ПК 6.1- 6.3 ОК1, 2,4-7,9-11
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преysкуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.		
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.		

	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	6	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню.		
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента		
	Тематика практических занятий		
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	12	ПК 6.1- 6.3 ОК1, 2,4-7,9-11
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, дотоготовочных.		
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.		
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов		
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.		
	Тематика практических занятий		
	Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	6	
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	12	ПК 6.1- 6.3 ОК1, 2,4-7,9-11
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).		
	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).		
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.		
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия		
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни,		

	кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам		
	Тематика практических занятий	12	
	1.Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения		
	3.Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»		
	4. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений		
	5. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	12	ПК 6.1- 6.3 ОК1, 2,4-7,9-11
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания		
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).		
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени		
	Тематика практических занятий	9	
	Планирование производственного задания (программы)		
	Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда		
	Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени		
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	12	ПК 6.1- 6.3 ОК1, 2,4-7,9-11
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.		
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и купленным товарам.		
	Производительность труда, факторы роста.		
	Методика расчета основных производственных показателей		
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.		
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.		
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета		
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции		

	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.		
	Тематика практических занятий	12	
	Расчет производственной мощности Расчет товарооборота		
	Расчет производительности труда		
	Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.		
	Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников		
	Оформление документов: дневного заборного листа		
	Разработка нормативно-технологической документации		
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание	12	ПК 6.1- 6.3 ОК1, 2,4-7,9-11
	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.		
	2. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		
	Тематика практических занятий	2	
	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
Тема 1.8. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	12	ПК 6.4, 6.5 ОК1, 2,4-7,9-11
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка		
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности		

	продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.		
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.		
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.		
Тема 1.9 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание	12	ПК 6.4, 6.5 ОК1, 2,4-7,9-11
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов		
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.		
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.		
	2. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)		
Курсовой проект (работа) Примерная тематика курсовых проектов (работ): 1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех). 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех). 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех). 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех). 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех). 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех). 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале. 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале. 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия. 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе. 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе. 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе. 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни. 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской. 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.			

16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара. 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара. 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной. 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа. 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой. 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе. 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам). 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже. 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни		
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности) Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения Разработка характеристики исследуемой организации питания Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха) Разработка расчетного плана-меню Расчет основных производственных показателей Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) Заключение	10	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
Консультация к экзамену	2	
Экзамен по МДК	6	
Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения 2. Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба 3. Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Ознакомление с порядком составления меню 4. Ознакомление с организацией работы в бригадах 5. Изучение должностной инструкции работников подразделения 6. Ознакомление с порядком проведения инструктажа по охране труда и ТБ	72	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания.	36	ПК 6.1-6.5 ОК1,2,4-7,9-11

2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.		

35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).		
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).		
37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.		
38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.		
39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.		
40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.		
41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.		
Экзамен по модулю	6	
Всего	292	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, Менеджмента оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Кондитерского дела, Хлебопечения, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Самулевич И.А. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебное пособие. – М.: Академия, 2023.

2. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебник. – М.: Академия, 2024.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; правильность последовательности расположения блюд в меню; соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; точность расчета цены блюда по меню; актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета; правильность выбора, оформления бланков; правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа; правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	правильность составления графика выхода на работу; адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала; правильность составления должностной инструкции повара;	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов; адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;	

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала; правильность выбора способов и форм инструктирования персонала; адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов; точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом; адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам; адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве; соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам; точность выбора методов обучения, инструктирования; актуальность составленной программы обучения персонала; оценивать результаты обучения	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы, - курсовой работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	

учетом особенностей социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандартны антикоррупционного поведения	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– применять знания по финансовой грамотности; – планировать предпринимательскую деятельность	

Приложение 1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ,
ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ»

2024 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

1.5. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности: «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативные части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная	

	деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	

ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 7.1	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработка традиционных видов овощей, грибов; -приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

		обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	
ПК 7.2	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, тестаразнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи блюд, -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.3	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов и соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов. -способы сокращения потерь при обработке сырья и

	-ведение расчетов с потребителями		приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.4	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырьяразнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.5	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача блюд из мяса, домашней птицы и дичи, и кроликаразнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом	-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий.

	требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями		-рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 7.6	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями	-рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 7.7	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов,	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры,

	напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями	применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
ПК 7.8	-подготовка, уборка рабочего места; -подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименовани е темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДПК 01	Освоение профессии Повар	МДК 07.01	82	Запрос работодателей
2	ДПК 02	Освоение профессии Кондитер	МДК 07.02	82	Запрос работодателей
3	ДПК 03	Освоение профессии Пекарь	МДК 07.03	100	Запрос работодателей
4	ДПК 04	Учебная практика	УП 07.01	100	Запрос работодателей
5	ДПК 05	Производственная практика	ПП 07.01	100	Запрос работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	348	210
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	144	144
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 07.01 в форме дифференцированного зачета МДК 07.02 в форме дифференцированного зачета МДК 07.03 в форме дифференцированного зачета УП 07 ПП 07 ПМ 07	18	18
Всего	654	516

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01- ОК 11 ПК7.1.- ПК 7.8.	Освоение профессии 16675 Повар	110	68	110	42	-	-		
	Освоение профессии 12901 Кондитер	112	68	112	44	-	-		
	Освоение профессии 16472 Пекарь	126	74	126	52	-	-		
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	18	18						
	Всего:	654	516	348	138	-	-	144	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Освоение профессии Повар		110	
МДК. 07.01. Освоение профессии Повар		110	
Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	6	ПК 7.1 ОК 01-07 ОК 09-10
	Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Органолептическая оценка качества овощей и грибов.		
	Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.		
	Характеристика способов тепловой обработки		
	Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи		
	Правила проведения бракеража		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление технологических карт	2	
	Тематика лабораторных занятий	6	
Тема 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Лабораторное занятие № 1. Технология приготовления, оформления и отпуска простых блюд и гарниров из овощей	6	
	Содержание	6	ПК 7.2 ОК 01-07 ОК 09-10
	Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность		
	Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд		
	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		

	Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранение. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	5.Тесто для лапши домашней, вареников, пельменей. Фарши. Пельмени, вареники с различными фаршами. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление технологических карт	2	
	Тематика лабораторных занятий	18	
	Лабораторное занятие № 2. Технология приготовления, оформления и отпуска простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	6	
	Лабораторное занятие № 3. Технология приготовления, оформления и отпуска простых блюд из яиц, творога	6	
	Лабораторное занятие № 4. Технология приготовления, оформления и отпуска простых блюд из теста: пельмени, вареники	6	
Тема 1.3. Приготовление супов и соусов	Содержание	6	ПК 7.3 ОК 01-07 ОК 09-10
	Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда. Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Ассортимент бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов.		
	Технология приготовления простых горячих соусов. Ассортимент горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования		
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Лабораторное занятие № 5. Технология приготовления, оформления и отпуска простых горячих супов	6	
	Лабораторное занятие № 6. Технология приготовления, оформления и подачи холодных супов	6	
Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы	Содержание	6	ПК 7.4 ОК 01-07 ОК 09-10
	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы, рыбного сырья и нерыбных продуктов моря. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья, размораживании рыбы, вымачивании солёной рыбы. Подготовка рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жарения, запекания.		

	Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов		
	Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном и жареном виде. Организация работы в горячем цехе при приготовлении блюд из рыбы. Подбор производственного инвентаря и оборудования. Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.		
	Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном виде. Варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Рыба, жаренная основным способом. Приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы. Сервировка различными способами и варианты оформления блюд из рыбы, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы. Правила проведения бракеража.		
	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.		
	Тематика практических занятий		
	Составление технологических карт		
	Тематика лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие №7. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из рыбной котлетной массы	6	
Тема 1.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы	Содержание	6	ПК 7.5 ОК 01-07 ОК 09-10
	1.Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, птицы		
	2.Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Ассортимент блюд. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Технология приготовления блюд из субпродуктов.		
	3.Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Технология приготовления блюд из котлетной массы. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.		
	Тематика практических занятий		
	Составление технологических карт		
	Тематика лабораторных занятий		
	Лабораторное занятие № 8. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из мясной котлетной массы	6	

	Лабораторное занятие № 9. Технология приготовления, оформления и отпуска блюд из котлетной массы (мясо птицы)	6	
Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	6	ПК 7.6 ОК 01-07 ОК 09-10
	Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи.		
	Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформление салатов, простых горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов Требования к качеству, хранение, температура подачи		
	Тематика лабораторных занятий	3	
	Лабораторное занятие № 10. Технология приготовления, оформления и отпуска простых салатов из свежих и отварных овощей	3	
Тема 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков	Содержание		ПК 7.7 ОК 01-07 ОК 09-10
	1.Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи		
	2.Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления		
	Тематика лабораторных занятий	3	
	Лабораторное занятие № 11. Технология приготовления, оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд и напитков	34	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 2. Освоение профессии Кондитер		112	
МДК 07.02. Освоение профессии Кондитер		112	
Тема 2.1 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание	10	ПК 7.8 ОК 01-07 ОК 09-10
	Введение. Требования к современному кондитеру. Классификация мучных кондитерских изделий. Ассортимент, товароведная характеристика и подготовка кондитерского сырья. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию		

	Технология приготовления фаршей и начинок, заправка соусами. Варенье, повидло, джем, цедра, цукаты. Технология приготовления сиропов, жженки. Технология приготовления помады. Правильность обработки, нарезки, соблюдение рецептуры, органолептические показатели качества. Условия хранения и сроки реализации.		
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание	14	ПК 7.8 ОК 01-07 ОК 09-10
	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов		
	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление посыпок и крошек.		
	Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. Приготовление сахарной мастики и марципана.		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление технологических карт	2	
	Тематика лабораторных занятий	12	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов. Рисование элементов, при помощи кондитерского мешка и корнетика	12	
Тема 2.3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	18	ПК 7.8. ОК 01-07 ОК 09-10
	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного вафельного, сдобного, пряничного и песочного теста разнообразного ассортимента		
	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента		
	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного, воздушного, воздушноорехового и миндального теста разнообразного ассортимента		
	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного и крошкового теста разнообразного ассортимента		
	Тематика практических занятий	4	
	Составление технологических карт	4	
	Тематика лабораторных занятий	48	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из вафельного теста	6	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного и песочного теста	6	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквита основного с подогревом, бисквита масляного	6	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного полуфабриката	6	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного полуфабриката.	6	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного полуфабриката	12	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел модуля 3. Освоение профессии Пекарь		126	
МДК 07.03. Освоение профессии Пекарь		126	
Тема 3.1 Организация приготовления	Содержание	36	
	Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента		

хлебобулочных изделий различного ассортимента	Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.		
	Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента		
	Основные и дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий		
	Ассортимент и технологические схемы производства хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству.		
	Сокращение издержек хлебопекарного производства. Выход хлеба		
	Хранение и транспортирование хлеба. Дефекты и болезни хлеба		
Тема 3.2. Технология приготовления теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	Содержание	2	
	Технология приготовления закваски. Способы и правила приготовления закваски	6	
	Тематика практических занятий	4	
	Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента. Составление технологических карт	4	
	Тематика лабораторных занятий	30	
	Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба	6	
	Технология приготовления слоеных изделий с начинкой, изготовленной с использованием фруктов и сухофруктов	12	
	Технология приготовления слоеных изделий с начинкой, изготовленной с использованием мясных и молочных продуктов.	12	
Тема 3.3. Технология приготовления сдобного теста	Содержание	8	
	Технология приготовления различных видов теста. Формование изделий из него. Выпекание		
	Тематика практических занятий	4	
	Составление технологических карт	4	
	Тематика лабораторных занятий	36	
	Технология приготовления теста на багет	12	
	Технология приготовления сдобного теста	12	
	Технология приготовления сдобных изделий с различными начинками	12	
Учебная практика по ПМ.07 Виды работ: Учебная практика Виды работ Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производства, правилами внутреннего распорядка: - изучение охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация подготовки овощей, грибов и приготовление сложной кулинарной продукции: - особенности обработки клубнеплодов и корнеплодов. Организация подготовки круп и приготовление кулинарной продукции: - технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление блюд из бобовых и кукурузы, основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность. - варка макарон разными способами, приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - способы сервировки и варианты оформления, подачи простых блюд и гарниров. Организация подготовки яиц, творога, теста и приготовление кулинарной продукции: - приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки (варить, жарить, запекать);		144	

- приготовление блюд с применением инновационных технологий; - блюда из творога, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из творога, температурный режим. Приготовление блюд с применением инновационных технологий. - блюда из теста: лапша, вареники, пельмени, способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд, температурный режим. Приготовление блюд с применением инновационных технологий. Организация подготовки бульонов, супов, соусов и приготовление кулинарной продукции: - приготовление различных видов бульонов и отваров; - приготовление простых супов, способы сервировки и вариант оформления, подачи простых блюд и гарниров; температура подачи; -приготовление блюд с применением инновационных технологий; - приготовление простых и горячих соусов, приготовление блюд с применением инновационных технологий. Организация подготовки рыбы, приготовление кулинарной продукции: - обработка рыбы и рыбного сырья, соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; - правила размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой; -приготовление рыбных полуфабрикатов: крупных (целая рыба), порционных и мелкокусковых, приготовление рыбных полуфабрикатов для варки, припускания, жаренья; - варка рыбы порционными кусками, рыба отварная целой тушкой, приготовление блюд с применением инновационных технологий. - приготовление, оформление и подача блюд из жареной рыбы; - приготовление, оформление и подача блюд из котлетной массы. Организация подготовки мяса, птицы и приготовление кулинарной продукции: - общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов из говядины, свинины и из субпродуктов; - приготовление блюд простых блюд из мяса и с применением инновационных технологий; - общие приемы приготовления полуфабрикатов из птиц, последовательность выполнения технологических операций; -приготовление блюд простых блюд из птицы и с применением инновационных технологий; - приготовление и оформление простых блюд из субпродуктов; Организация подготовки приготовления бутербродов, салатов из сырых и вареных овощей: - виды и правила приготовления бутербродов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов. - приготовления холодных блюд и закусок, приготовление блюд с применением инновационных технологий Организация подготовки и приготовление холодных и горячих сладких блюд, а также напитков: - виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Приготовление блюд с применением инновационных технологий; - правила охлаждения и хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи напитков; - требования к качеству напитков Организация подготовки дрожжевого и без дрожжевого теста и приготовление изделий из него: - технология приготовления изделий из дрожжевого теста, приготовление изделий с применением инновационных технологий. - технология приготовления изделий из бездрожжевого теста, приготовление изделий с применением инновационных технологий. - технология приготовления отделочных полуфабрикатов с применением инновационных технологий.		
Производственная практика по ПМ. 07 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).	144	

Проверка наличия,заказ(составление заявки) продуктов,расходныхматериаловв соответствии сзаданием (заказом).Прием по количествуи качествупродуктов,расходныхматериалов.Организацияхраненияпродуктов,материаловвпроцессе выполнениязадания(заказа)всоответствии с инструкциями,регламентамиорганизации питания–базыпрактики,стандартами чистоты, сучетом обеспечения безопасности продукции, оказываемойуслуги. Выполнениезадания(заказа)поприготовлениюсупов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусокразнообразного(комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Экзамен по модулю	20	
Всего	528	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Поварского дела, Кондитерского дела, Хлебопечения, Ресторанного дела оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Шумилкина М.Н. Кондитер: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2020.
2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024.
3. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + Приложение : учебнопрактическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024.
4. Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Приготовление сладких блюд и напитков : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А. А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : "Феникс", 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь,	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Экзамен. Виды работ на практике	Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места; -подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработке традиционных видов овощей, грибов; -приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведении расчетов с потребителями	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Письменное и устное тестирование. Экзамен Лабораторная работа. Виды работ на практике	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Умения: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 7.3. Приготовление супов и соусов	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов,	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов		
	Умения: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 7.4. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Письменное и устное тестирование.	Оценка результатов: 61% правильных ответов.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Экзамен	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд из рыбы разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями		
ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями	Экзамен. Виды работ на практике	Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Лабораторная работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Виды работ на практике	результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведении расчетов с потребителями	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, напитков, в том числе региональных;	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
	Умения: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	требований к безопасности готовой продукции; -ведению расчетов с потребителями		
ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Знания: -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	изделия с учетом требований к безопасности		
	Действия: -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; -подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; -ведении расчетов с потребителями	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Знания: -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -Методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Письменное тестирование. Собеседование. Экзамен	Оценка процесса. 61%правильных ответов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия, -определить необходимые ресурсы;	Лабораторная работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; -проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -определение этапов решения задачи; -определение потребности в информации; -осуществление эффективного поиска; -выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -разработка детального плана действий; -оценка рисков на каждом шагу; -оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия:	Лабораторная работа.	Экспертное наблюдение и оценка

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	-планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; -структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; -интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Экзамен. Виды работ на практике	результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Знания: -содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); -применение современной научной профессиональной терминологии; -определение траектории профессионального развития и самообразования	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Знания: -психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -организовывать работу коллектива и команды;	Лабораторная работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Виды работ на практике	соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; -планирование профессиональной деятельность	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знания: -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
	Действия: -грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; -проявление толерантности в рабочем коллективе	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандартны антикоррупционного поведения	Знания: -сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Собеседование. Экзамен	Оценка процесса. Оценка результатов
	Действия: -понимать значимость своей профессии (специальности); -демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка результатов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Экспертное наблюдение
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знания: -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	Действия: -соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	Знания: -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
необходимого уровня физической подготовленности	-средства профилактики перенапряжения		
	Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Лабораторная работа. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	Действия: -сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знания: -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями
	Умения: -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	Действия: -применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Знания: -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Письменное и устное тестирование. Экзамен	Оценка результатов: 61% правильных ответов. Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями

Профессиональные и общие компетенции, формируемые в рамках модуля	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	Умения: -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
	Действия: -применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; -ведение общения на профессиональные темы	Лабораторная работа. Экзамен. Виды работ на практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение
ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– применять знания по финансовой грамотности; – планировать предпринимательскую деятельность	Виды работ по практике	Экспертное наблюдение. Оценка результатов. Оценка результатов. Экспертное наблюдение

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООД.01 Русский язык	
ООД.02 Литература	
ООД.03 Иностранный язык (английский)	
ООД.04 Математика	
ООД.05 Информатика	
ООД.06 История	
ООД.07 Обществознание	
ООД.08 География	
ООД.09 Физика	
ООД.10 Биология	
ООД.11 Химия	
ООД.12 Физическая культура	
ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины	
Индивидуальный проект	
ДУД.01 Введение в специальность	
ОГСЭ.01 Основы философии	
ОГСЭ.02 История	
ОГСЭ.03 Психология общения	
ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.05 Физическая культура	
ЕН.01 Химия	
ЕН.02 Экологические основы природопользования	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04 Организация обслуживания	
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
ОП.08 Охрана труда	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10 Цифровая экономика на предприятиях общественного питания	
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	
ОП.12 Основы финансовой грамотности	
ОП.13 Калькуляция и учет	
ОП.14 Контроль качества приготовления кулинарной продукции	

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04, ОК 05, ОК 09 и ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1.

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции/профессиональные компетенции	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда,	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

	кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

	региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;	Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации

	получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	запасов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
в т.ч.	
1. Основное содержание	84
практические занятия	82
консультации к экзамену	2
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
практические занятия	18
Промежуточная аттестация: экзамен	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		14	OK 05
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4	OK 05
	Основные функции языка в современном обществе		
	Практические занятия:	4	
	Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	4	
Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Основное содержание	6	OK 05
	Происхождение русского языка.		
	Практические занятия:	6	
	Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заемствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	6	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	4	OK 05
	Язык как система знаков.		
	Практические занятия:	4	
	Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке. Принципы русской орфографии	4	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		48	OK 04; OK 05
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	6	OK 04; OK 05
	Фонетика и орфоэпия.		
	Практические занятия:	6	
	Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	6	
Тема 2.2. Морфемика и	Основное содержание	6	OK 04; OK 05

словообразование	Морфемная структура слова.		
	Практические занятия:	6	
	Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. Правописание звонких и глухих согласных, непронизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	6	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	6	OK 04; OK 05
	Лексико-грамматические разряды существительных.		
	Практические занятия:	6	
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	6	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Лексико-грамматические разряды прилагательных.		
	Практические занятия:	4	
	Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	4	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Лексико-грамматические разряды имен числительных.		
	Практические занятия:	4	
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	4	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	6	OK 04; OK 05
	Разряды местоимений по семантике.		
	Практические занятия:	6	
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. Правописание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	6	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Система грамматических категорий глагола.		
	Практические занятия:	4	

	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	4	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	6	OK 04; OK 05
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий		
	Практические занятия:	6	
	Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	6	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	6	OK 04; OK 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции.		
	Практические занятия:	6	
	Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	6	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		20	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Словосочетание.. Простое предложение.		
	Практические занятия:	4	
	Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. Знаки препинания в простом предложении	4	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	6	OK 04; OK 05
	Второстепенные члены предложения.		
	Практические занятия:	6	
	Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	6	
Тема 3.3. Сложное предложение	Основное содержание	10	OK 05; OK 09
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные).		
	Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	10	

Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		18	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет		
	Практические занятия:		
	Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	6	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание	4	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь		
	Практические занятия:		
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	4	
Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально-ориентированное содержание	2	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Научный стиль и его подстили.		
	Практические занятия:		
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, научно-научные и технологические)	2	
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	6	ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности		
	Практические занятия:		
	Виды документов в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	6	
Консультации к экзамену		2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Русский язык», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. - 409 с.

2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с.

3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с.

4. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – М: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с.

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– М. : Издательство Юрайт, 2020.

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2020. – 123 с.

4. Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство «Флинта», 2021. – 208 с.

4. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила	<i>Умеет:</i> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	Наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы) наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа;

оформления документов и построения устных сообщений современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; горячих блюд, кулинарных изделий; холодных блюд; холодных и горячих десертов, напитков, наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур.	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов, горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката, горячих блюд, холодных блюд, холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры.	выполнение заданий на экзамене

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 02 ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции/профессиональные компетенции	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории	

	терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем,

	продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	оформлении и презентации результатов проработки.
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления,	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение	Практический опыт: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа,	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

	требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных	Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах	Практический опыт: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов,

	и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).	обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
Основное содержание	92
теоретическое обучение	52
практические занятия	40
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
теоретическое обучение	
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Содержание учебного материала		
	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств	2	
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		6	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	2	
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)	Содержание учебного материала	2	
	Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк»	2	
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10; ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3.
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	
Основное содержание			
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		46	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК

Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"	2	04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста	2	
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	2	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарь непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»	2	
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"	2	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Ты профессией астронома метростроевца не удивись!...»	Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10; ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3.

	Практические занятия: «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей специальности меняют мир к лучшему?»	2	
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание учебного материала Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя	2	
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Содержание учебного материала Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова	4	
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)	Содержание учебного материала «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10

	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	Содержание учебного материала: Рассказы и повести Н.С. Лескова Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10; ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3.
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2	
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала: Особенности лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудяре	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова	2	
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание учебного материала: Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забытии...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала	4	

Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Содержание учебного материала: Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	4	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Содержание учебного материала Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10; ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3.
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	
Основное содержание			
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи		21	
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики		
	Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	<i>Александр Иванович Куприн</i> (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафия. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2

Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание учебного материала <i>Максим Горький</i> (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих « <i>Старуха Изергиль</i> ». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса « <i>На дне</i> ». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия: Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	4	
Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	Содержание учебного материала <i>От реализма – к модернизму</i> <i>Серебряный век:</i> происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм.</i> Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»). <i>Акмеизм.</i> Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»). <i>Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре <i>Андреев Леонид Николаевич</i> (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация		
Тема 3.5 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Содержание учебного материала <i>Александр Александрович Блок</i> (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 3.6	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК

Поэтическое новаторство В. Маяковского	<i>Владимир Владимирович Маяковский</i> (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки		04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<i>Сергей Александрович Есенин</i> (1895–1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женищине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке		
	Практические занятия Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций	4	
Раздел 4. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		13	
Тема 4.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Содержание учебного материала <i>Марина Ивановна Цветаева</i> (1892–1941) Сведения из биографии. «Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твоё – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, неприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Тема 4.2 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Содержание учебного материала <i>Анна Андреевна Ахматова</i> (1889–1966) Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Лирика. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпilog поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			

«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности	Содержание учебного материала Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10; ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3.
	Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» специальности. Написание аннотации к сборнику	2	
Основное содержание			
Тема 4.3 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.		
	или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		
	Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа		
Тема 4.4 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Poleмика вокруг авторства. Киноистория романа		
	Практические занятия Работа с эпизодами из выбранных глав	4	
Раздел 5. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века		3	
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи неслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству		

	Практические занятия: Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов	2	
Раздел 6. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века		5	
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). Проблема нравственного выбора на войне. Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок. Фадеев Александр Александрович (1901-1956). «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью	1	
Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя) <i>Александр Исаевич Солженицын</i> (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть « <i>Один день Ивана Денисовича</i> » Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова	1	
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<i>Валентин Григорьевич Распутин</i> (1937–2015) Повесть « <i>Прощание с Матерой</i> ». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. <i>Василий Макарович Шукшин</i> (1929–1974) Рассказы « <i>Микроскоп</i> », « <i>Срезал</i> ». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал	1	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	Содержание учебного материала Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	
Основное содержание			

Раздел 7. «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века		3	
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. <i>Иосиф Александрович Бродский</i> (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе <i>«В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью надцатого мартабря...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...»</i> (по выбору учителя) Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре <i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. <i>«Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!..», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память»</i> (по выбору учителя) <i>«Все есть в стихах – и то и это...»</i> : открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Практические занятия Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций	1	
Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство	Содержание учебного материала <i>Александр Валентинович Вампилов</i> (1937–1972) <i>«Провинциальные анекдоты»</i> (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. <i>(«История с метранпажем»)</i> <i>«Двадцать минут с ангелом»</i> – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы		
Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века		2	
Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10

Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
Раздел 9. Литература народов России		1	
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалила, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.		
Раздел 10. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века		4	
Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы <i>«И грянул гром»</i> , <i>«Вельд»</i> Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – <i>«И грянул гром»</i>). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – <i>«Вельд»</i>). Сочетание сказки и фантастики <i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла <i>«Кошка под дождем»</i> . Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди		
	Практические занятия: Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений	1	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Содержание учебного материала	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Практические занятия: Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Литература», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 207 с.

2. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 246 с.

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 310 с.

4. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 411 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным».

2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с.

3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 с.

4. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с.

5. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с.

6. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных	<i>Умеет:</i> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	Наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы) наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык (английский)»: понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире; формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной; развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык (английский)» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Общие компетенции	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	-Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -Определение этапов решения задачи; -Определение потребности в информации; -Осуществление эффективного поиска; -Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; -Разработка детального плана действий; -Оценка рисков на каждом шагу; -Оценивание плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека или литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический

			прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны изучаемого языка.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

ПК 1.4 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать

брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-	

		обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.	
	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.	
	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные	

	планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.	
	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями, написанными на иностранном(английском) языке. Эксплуатировать оборудование для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по хранению и переработке зерна и семян	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических

	технологическими инструкциями, написанными на иностранном языке		операций хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по хранению и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
	Оценивать качество зерна и семян по всем показателям, определять выход готовой продукции	Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества зерна и семян	Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций хранения и переработки зерна и семян
	Эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (зерна и семян) в тару на специальном технологическом оборудовании	Правил маркировки готовой продукции (зерна и семян) Стадий технологического процесса и правила упаковки зерна и семян на специальном технологическом оборудовании	Упаковки готовой продукции (зерна и семян) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (зерна и семян) на специальном технологическом оборудовании

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
в т.ч.	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т. ч.:	
1. Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	34
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	70	
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6
	Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.		
	Практические занятия	8	
	1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	2. Отношение поколений в семье.	2	
	3. Описание внешности человека.	2	
	4. Описание характера личности.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.4, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Лексика: • рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); • наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: • предлоги времени; • простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге)		

	• глагол с инфинитивом; • сослагательное наклонение • love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени.		
	Практические занятия	4	
	1. Рабочий день.	2	
	2. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.4, ПК 2.8
	Лексика: • здания (attached house, apartment, etc.); • комнаты (living-room, kitchen, etc.); • обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); • техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); • условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); • места в городе (city centre, church, square, etc.); Грамматика: • оборот there is/are; • неопределённые местоимения some/any/one и их производные. • предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); • модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____ и др.); • специальные вопросы; • вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); • наречия, обозначающие направление.		
	Практические занятия	8	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	4	
	2. Описание здания. Интерьер.		
	3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.	2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 2.8, ПК 4.6
	Лексика: • виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); • товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); • одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: • существительные исчисляемые и неисчисляемые;		

	• употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; • артикли: определенный, неопределенный, нулевой; • чтение артиклей; • арифметические действия и вычисления.		
	Практические занятия	6	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	2	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	2	
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); • правильное питание (diet, protein, etc.); • названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); • симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); • еда (egg, pizza, meat, etc); • способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); • дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; • множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; • существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; • чтение и правописание окончаний. • простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) • правильные и неправильные глаголы; • used to + Infinitive structure.		
	Практические занятия	8	
	1 Физическая культура и спорт.	2	
	2. Еда полезная и вредная.	2	
	3. Заболевания и их лечение.	2	
	4. Здоровый образ жизни	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.4, ПК 2.8
	Лексика: • виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); • виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		

	Практические занятия	6	
	1. Почему и как люди путешествуют	2	
	2. Путешествие на поезде	2	
	3. Путешествие на самолете	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 1.4, ПК 4.6
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	Практические занятия	8	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	2	
	3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	4. США (крупные города, достопримечательности).	2	
	Контрольная работа	-	
Тема № 1.8 Россия.	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ПК 4.6, ПК 5.6
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as;		
	Практические занятия	8	
	1. Географическое положение, климат, население.	2	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	2	
	4. Традиции народов России.	2	
	Контрольная работа	2	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	34	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 02,

Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Лексика: • профессионально ориентированная лексика; • лексика делового общения. Грамматика: • герундий, инфинитив. • грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		ОК 04, ОК 09
	Практические занятия	8	
	1. Особенности подготовки по профессии/специальности.	2	
	2. Специфика работы по профессии/специальности.	2	
	3. Основные принципы деятельности по профессии/специальности.	2	
	4. Основные понятия вашей профессии	2	
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Контрольная работа	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Содержание учебного материала	8	
	Лексика: ○ природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) ○ физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.) ○ экология (pollution, exhaust, noise, etc) Грамматика: • грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	6	
	1. Природные и физические явления.	2	
	2. Экономические и социальные проблемы.	2	
Тема 2.3 Государственные учреждения, бизнес и услуги	3. Экологические проблемы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Контрольная работа	2	
	Содержание учебного материала	8	
	Лексика: - экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.) - финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	6	
	1. Экономика России	2	
Тема 2.4 Промышленные технологии	2. Работа государственных учреждений (по направлению).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	3. Услуги. Документация.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.4 Промышленные технологии	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.)		

	Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	6	
	1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование.	2	
	2. Работа на производстве.	2	
	3. Конкурсы профессионального мастерства WorldSkills	2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.5 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	6	
	1. Достижения науки.	2	
	2. Современные информационные технологии.	2	
	3. ИКТ в профессиональной деятельности.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.6 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия	6	
	1. Известные ученые и их открытия в России.	4	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
	Контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Иностранный язык», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Смирнова Е. Ю., Смирнов Ю. А. Английский язык : базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования. – М.: Просвещение, 2024.

2. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 10 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2020.

3. Биболетова М.З. Английский с удовольствием. 11 класс. Учебник. ФГОС ФП / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко. – Москва: Просвещение, 2019.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Английский язык для естественно-научных направлений : учебник и практикум для вузов / Л. В. Полубиченко, Е. Э. Кожарская, Н. Л. Моргун, Л. Н. Шевырдяева ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022.

2. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes : учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова ; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в	Распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализирует задачу и/или проблему и выделяет её составные части; определяет этапы решения задачи; выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составляет план действия; определяет необходимые ресурсы; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализует составленный план; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска, применяет средства информационных	Наблюдение выполнения практических работ Диагностика (тестирование, контрольные работы) наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете

том числе с использованием цифровых средств. Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты. Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач; определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применяет современную научную профессиональную терминологию; определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования; выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план; рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования; организует работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявляет толерантность в рабочем коллективе; описывает значимость своей профессии; применяет стандарты антикоррупционного поведения; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы; участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.04 МАТЕМАТИКА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 04 МАТЕМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: сформировать компетенции по решению прикладных задач в области профессиональной деятельности.

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	выполнения разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей

	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

	анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-классы презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и

	компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	презентации результатов проработки
ПК5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления	закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
ПК5.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
ПК6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;	форм обслуживания; разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	224	62
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	232	62

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06. ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.5, 5.6, 6.1
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения	2	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства	4	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах Практическое занятие. Решение задач на проценты в профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	4	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Повторение».	2 2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		28	
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры	4	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала (комбинированное занятие) Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений	4	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		

Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости	4	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве	4	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практическое занятие. Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	6	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Прямые и плоскости в пространстве»	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		22	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Радийанная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла	4	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$	4	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \tan x$, $y = \cot x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций	4	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	2	
	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		

Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства	6	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций	2	
Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Основы тригонометрии»			
Раздел 4. Производная и первообразная функции		42	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.5, 5.6, 6.1
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	6	
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.		
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	4	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	4	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	4	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков	4	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	4	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	Практическое занятие. Решение задач на нахождение наименьшего и наибольшего значения функции в профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	6	
	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		

Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной	4	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей	4	
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала		
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.5, 5.6, 6.1
	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Производная и первообразная функции»	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34	
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	6	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (ребра, диагонали, углы). Правильные многогранники	4	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса	4	
	Практическое занятие. Решение задач на применение свойств тел вращения в профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	6	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара	4	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	Практическое занятие. Решение задач на применение определения и свойства симметрии в профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	4	
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения	4	

	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Многогранники и тела вращения»	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	4	
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики	6	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств	8	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	6	
Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	8	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие. Решение задач на применение понятия логарифмической спирали в профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.	4	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Практическое занятие. Контрольная работа по теме «Степенная, показательная и логарифмическая функции»	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		32	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий	8	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09,

ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.5, 5.6, 6.1

ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09

ПК 1.4, 2.8, 3.7, 4.6, 5.5, 5.6, 6.1

	Практическое занятие. Решение задач на применение понятия вероятности в профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	8	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	8	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала (комбинированное занятие)		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами	6	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание учебного материала		
	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Практическая работа. Контрольная работа по теме «Элементы теории вероятностей и математической статистики»	2	
Раздел 8. Решение текстовых задач. Повторение к экзаменам.		10	
Тема 8.1 Составление и решение профессиональных задач с помощью уравнений.	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Практическое занятие. Решение текстовых задач профессионального содержания	2	
Тема 8.2 Повторение материала. Подготовка к экзаменам.	Практическое занятие. Тожественные преобразования. Функции. Производная, первообразная. Уравнения и неравенства. Многогранники и тела вращения..	6	
	Практическое занятие. Итоговая контрольная работа	2	
Консультации к экзамену		2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	
Всего:		232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Математика», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мордкович А.Г. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 кл., 11 кл.: учебник для общеобразовательных организаций (базовый уровень) - М: ООО «Мнемозина», 2022 г.

2. Погорелов А.В. Геометрия. 10-11 кл. (базовый и углубленный уровни) – М: АО «Издательство «Просвещение», 2021 г.

3.2.2 Дополнительные источники:

Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов URL: www.school-collection.edu.ru

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный институт педагогических измерений» URL:<http://www.fipi.ru/ege-i-gve-11>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
Знать номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	Уметь определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
Знать психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Уметь организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
Знать особенности социального и культурного контекста;	Уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	

правила оформления документов и построения устных сообщений.	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
Знать современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
Знать процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	
Знать процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	Уметь выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых,	

категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	
знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий,	

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	
Знать процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями	

приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом	

	требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);	
Знать процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	
Знать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;	

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.05 ИНФОРМАТИКА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 05 ИНФОРМАТИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 09	применять средства информационных технологий	современные средства и устройства информатизации;	-

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией;	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – соблюдать выход при порционировании; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя	– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2
ИТОГО	108

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием			
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		28	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание теоретического обучения	2	ОК 02
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Правовые нормы, относящиеся к информации.	1	
	Информация и информационные процессы. Представление об основных информационных процессах, о системах. Информационные объекты различных видов. Кодирование информации.	1	
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	Практические занятия	2	ОК 02
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный).	0,5	
	Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов	0,5	
	Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	0,5	
	Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	0,5	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Содержание теоретического обучения	4	ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода.	1	
	Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров	1	
	Программное и аппаратное обеспечение компьютерных сетей. Классификация.	1	
	Сервер. Сетевые операционные системы. Понятие о системном администрировании.	1	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления.	Практические занятия	8	ОК 02
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием.	1	
	Перевод чисел в десятичную систему счисления.	1	
	Перевод чисел из десятичной системы счисления.	1	
	Перевод чисел из одной системы счисления в любую другую	1	
	Решение задач на определение основания.	1	
	Арифметические действия в двоичной системе счисления.	1	
	Арифметические действия в различных системах счисления.	1	
	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.	1	
	Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных.	1	
	Представление звуковых, видео- и графических данных.	1	
	Кодирование данных произвольного вида	1	

Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции,	1	
	Построение таблицы истинности логического выражения.	1	
	Графический метод алгебры логики. Понятие множества.	1	
	Мощность множества. Операции над множествами.	1	
	Решение логических задач графическим способом	2	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Компьютерные сети их классификация.	2	
	Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	2	
	Глобальная сеть Интернет. IP-адресация.	2	
	Интернет-технологии, способы и скоростные характеристики подключения, провайдер.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	2	
	Скорость передачи данных и пропускная способность канала связи	2	
Тема 1.7. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети).	1	
	Поиск в Интернете. Электронная коммерция.	1	
	Цифровые сервисы государственных услуг.	1	
	Достоверность информации в Интернете	1	
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента.	Практические занятия.	2	ОК 01 ОК 02
	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	1	
	Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных.	1	
Тема 1.9. Информационная безопасность	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России.	1	
	Правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Безопасность в Интернете.	1	
	Вредоносные программы. Антивирусные программы.	1	
	Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	1	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		32	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Теоретическое обучение	6	ОК 02
	Возможности настольных издательских систем.	2	
	Создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.	2	
	Технологии обработки текстовой информации.	2	
	Практические занятия	6	
	Текстовые документы.	1	
	Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.	1	
	Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	1	

	Работа с графическими объектами.	1	
	Заполнение и форматирование таблиц.	1	
	Создание формул.	1	
	Организационные диаграммы в текстовом документе.		
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Многостраничные документы.	1	
	Структура документа.	1	
	Гипертекстовые документы.	1	
	Совместная работа над документом. Шаблоны.	1	
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Представление о программных средах компьютерной графики, презентациях и мультимедийных средах.	2	
	Практические занятия	4	
	Компьютерная графика и её виды.	1	
	Форматы мультимедийных файлов.	1	
	Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер).	1	
	Программы редактирования видео (ПО Movavi)	1	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики	1	
	Растровые и векторные изображения	1	
	Обработка звука	1	
	Монтаж видео	1	
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Виды компьютерных презентаций.	1	
	Основные этапы разработки презентации.	1	
	Анимация в презентации.	1	
	Шаблоны. Композиция объектов презентации	1	
	Организационные диаграммы в презентации	1	
	Работа с гиперссылками	1	
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Принципы мультимедиа.	2	
	Интерактивное представление информации	2	
	Создание управляющих кнопок	2	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Теоретическое обучение.	4	ОК 02
	Язык разметки гипертекста HTML.	2	
	Методы и средства создания и сопровождения сайта.	2	
	Практические занятия	4	
	Оформление гипертекстовой страницы.	2	
	Веб-сайты и веб-страницы	1	

	Средства создания и сопровождения сайта.	1	
Раздел 3. Информационное моделирование		46	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Теоретическое обучение	2	OK 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели.	1	
	Основные этапы компьютерного моделирования	1	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Теоретическое обучение	12	OK 02
	Понятие алгоритма	2	
	Построение алгоритмов и практические вычисления	2	
	Структура информации.	1	
	Списки, графы, деревья.	1	
	Алгоритм построения дерева решений.	2	
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами	2	
	Элементы теории игр	2	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	OK 02 OK 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).	2	
	Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Теоретическое обучение	4	OK 01
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма.	1	
	Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	1	
	Анализ и построение алгоритмов для исполнителей.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	2	
	Рекурсивные алгоритмы	1	
	Алгоритмы, опирающиеся на несколько предыдущих значений	1	
	Практические занятия	6	
	Этапы решения задач с использованием компьютера.	2	
	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#).	2	
	Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	2	
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	6	OK 01 OK 02 OK 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Структурированные типы данных.	1	
	Массивы.	1	
	Вспомогательные алгоритмы.	1	
	Задачи поиска элемента с заданными свойствами.	2	
	Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.	1	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Теоретическое обучение	4	OK 02
	Базы данных как модель предметной области.	1	
	Таблицы и реляционные базы данных.	1	

	Поиск информации в реляционных базах данных.	1	
	Системы управления базами данных.	1	
	Практические занятия	4	
	Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др.	2	
	Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей.	2	
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах.	Теоретическое обучение	6	ОК 02
	Возможности динамических (электронных) таблиц.	2	
	Математическая обработка числовых данных.	2	
	Использование инструментов решения статистических и расчетно-графических задач	2	
	Практические занятия	4	
	Технологии обработки информации в электронных таблицах.	2	
	Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Практические занятия	6	ОК 02
	Формулы и функции в электронных таблицах.	1	
	Встроенные функции и их использование.	1	
	Математические и статистические функции.	1	
	Логические функции.	1	
	Финансовые функции. Текстовые функции.	1	
	Реализация математических моделей в электронных таблицах.	1	
	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	
	Системы статистического учета	1	
	Статистическая обработка социальных исследований	1	
	Использование электронных таблиц для решения задач	2	
	Деловая графика.	2	
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание. Теоретическое обучение	2	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Визуализация данных в электронных таблицах	2	
	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	4	
	Визуализация данных в электронных таблицах	4	
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах	Профессионально-ориентированное содержание. Практические занятия	6	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1, ПК 3.5, ПК 4.3, ПК 5.1.
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	6	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Информатика», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Босова А.Ю., Босова Л.Л. Информатика 10-11 класс. Базовый уровень. – М: Просвещение, 2021 г.

2. Босова А.Ю., Босова Л.Л. Компьютерный практикум. Базовый уровень. – М: Просвещение, 2021 г.

3. Михеева Е.В., Титова О.И. Информатика. – М.: Академия, 2022. – 400 с.

4. Угринович Н.Д. Информатика. 10, 11 класс. – М:КноРус, 2021 г.

5. Мойзес О.Е. Кузьменко Е.А. Информатика. Углубленный курс. – М: Юрайт, 2022 г.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Босова Л.Л. и др. Информатика (углубленный уровень). 10, 11 класс. ООО «Бином. Лаборатория знаний», 2020 г.

2. Семакин И.Г. и др. Информатика (углубленный уровень). 10, 11 класс. ООО «Бином. Лаборатория знаний», 2020 г.

3. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные понятия информатики, источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств, свое место в информационном обществе; о значимости информатики для науднотехнического прогресса	Правильность, полнота выполнения, точность решения, не менее 75% правильно выполненных заданий, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - защита отчетов по практическим занятиям; - письменного / устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- распознавать и анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; - использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту; - использовать готовые прикладные компьютерные программы по профилю подготовки	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность вычислений, соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - письменного / устного опроса; - тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Приложение 2.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.06 ИСТОРИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 06 ИСТОРИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности; формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки; усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе; развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления; воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России..

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	-
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию	- Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные,	-

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени.	
ПК 1.4	овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени.	приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	86	50
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	136	47

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)			
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Основное содержание	6	OK 02 OK 05 OK 06
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны	4	

	Практические занятия		
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства. Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.	4	
	Практические занятия	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование	4	

	военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		
	Практические занятия	3	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	3	
Профессионально-ориентированное содержание			
*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.		2	
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы			
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.	4	

	Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы		
	Практические занятия	2	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	4	
	Практические занятия	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики.	2	

	Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне Практические занятия Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2 2	
Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Основное содержание Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система. Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.	6 4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг. Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма". Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. "Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение		
	Практические занятия	3	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	3	
	Основное содержание	6	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	Практические занятия	2	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Профессионально ориентированное содержание			

«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы			
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз	4	
	Практические занятия	4	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
	Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2	

Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Основное содержание Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники. Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия Работа с исторической картой	2	
		2	
		4	
Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Основное содержание Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	2	
		2	

	Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Основное содержание	6	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резьвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д"). Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира	4	
	Практические занятия	2	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг.		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир			
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Основное содержание	10	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.	6	

	Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.). Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации. Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства. Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил. Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт.	

	Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке. Страны Латинской Америки во второй половине XX в. Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)		
	Практические занятия	4	
	Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	2	
	Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2	
Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей". Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее	2	
Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры.	4	

	Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).	4	

	Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Основное содержание Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. (<i>технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса</i>). Наш край в 1945-1991 гг.		1	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации			
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Основное содержание	4	
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина		
Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Основное содержание	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	6	
	Практические занятия	4	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	2	
	Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
Тема 5.3.	Основное содержание	8	ОК 02

Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020). Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривластного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России.	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06

	Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура		
	Практические занятия	5	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.	3	
	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (<i>технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса</i>). Наш край в 1992-2022 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.3
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «История», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.

2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.

3. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022.

4. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 528 с.

2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с.

3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 649 с.

4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2020. — 236 с.

6. Беловинский, Л. В. История русской материальной культуры: учеб. пособие / Л.В. Беловинский. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 512 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знают актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Умеют распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
номенклатура информационных источников, применяемых в	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники	Тестирование Устный опрос

профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Тестирование Устный опрос Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Тестирование Устный опрос Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
методы и инструментов работы с базами данных внутренних и внешних рынков; требования к порядку заполнения и ведения рабочей документации, схем электронного документооборота; стандартов и требований внешних рынков к товарной продукции	пользоваться современными поисковыми системами для сбора информации о внешних и внутренних рынках; проводить исследование рынка поставщиков, создавать и вести базу поставщиков и покупателей товаров; обобщать и систематизировать коммерческую информацию, формировать базы данных с информацией о ценах на товары, работы, услуги, требованиях внешних и внутренних рынков к товарной продукции, статистически ее обрабатывать в формате электронных таблиц и формулировать аналитические выводы; анализировать внешнюю конкурентную среду для выявления аналогичных или взаимозаменяемых товаров;	Тестирование Устный опрос Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
правовые нормы оформления и заключения договоров с поставщиками и потребителями товаров и услуг;	применять нормы гражданского законодательства в области регулирования договорных отношений; осуществлять выбор поставщиков; оформлять заказы на поставку товаров с	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа

структуру и содержание договора поставки, спецификации и сопроводительного письма критериев; поиск методов отбора поставщиков; методов и инструментов работы с базами больших данных; требований к порядку заполнения и ведения рабочей документации, схем электронного документооборота	применением компьютерных программ; составлять документы, деловые письма, предложения, заказы на поставку товаров, осуществлять безналичные расчеты, в т. ч. с использованием современных технических средств; создавать и вести информационную базу поставщиков и покупателей с применением технологий больших данных; обобщать полученную информацию, статистически ее обрабатывать и формулировать аналитические выводы, архивировать полученную информацию и обеспечивать ее безопасность;	Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
составных элементов маркетинговой деятельности: цели, задачи, принципы, функции, объекты, субъекты; методов изучения рынка, анализа окружающей среды; этапов маркетинговых исследований, их результат; методы проведения маркетингового исследования; психологические особенности поведения людей разных возрастов в различных жизненных ситуациях.	применять методы сбора, средства хранения и обработки маркетинговой информации для проведения маркетингового исследования; определять подходящие маркетинговые инструменты и применять их для проведения маркетингового исследования; составлять комплексный план проведения маркетингового исследования; составлять точное техническое задание для выполнения маркетингового исследования; проводить маркетинговые исследования разных типов и видов с использованием инструментов комплекса маркетинга.	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
собирать и анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и финансово-экономических показателей, характеризующих деятельность организации; использовать методы экономического анализа; анализировать предпринимательскую деятельность с применением программных продуктов; оформлять результаты бизнес-анализа в соответствии с выбранными подходами	собирать и анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и финансово-экономических показателей, характеризующих деятельность организации; использовать методы экономического анализа; анализировать предпринимательскую деятельность с применением программных продуктов; оформлять результаты бизнес-анализа в соответствии с выбранными подходами	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
специализированные программные продукты; методики выявления потребностей клиентов	работать с различными источниками информации и использовать ее открытые источники для расширения клиентской базы и доступные информационные ресурсы организации; вести и актуализировать базу данных клиентов; формировать отчетную документацию по клиентской базе; анализировать деятельность конкурентов;	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
принципы и порядок ведения претензионной работы; ассортимента товаров; стандартов организации; стандартов менеджмента качества; гарантийной политики организации	оформлять и согласовывать договор в соответствии со стандартами и регламентами организации; подготавливать документацию для формирования заказа; осуществлять мероприятия по размещению заказа; следить за соблюдением сроков поставки и информировать клиента о возможных	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете

	изменениях; принимать корректирующие меры по соблюдению договорных обязательств; осуществлять/контролировать отгрузку/выдачу продукции клиенту в соответствии с регламентами организации; оформлять документацию при отгрузке/выдаче продукции; осуществлять урегулирование спорных вопросов, претензий; организовывать работу и оформлять документацию в соответствии со стандартами организации; соблюдать конфиденциальность информации; предоставлять клиенту достоверную информацию; корректно использовать информацию, предоставляемую клиенту; соблюдать в работе принципы клиентоориентированности	

Приложение 2.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 07 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание»: освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04 Работать в коллективе и команде,	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива,	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки	

деятельность в профессиональной сфере.	деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала

		питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров,	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

		кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	72	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических работ	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Человек в обществе		10	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Содержание	4	ОК 01 ОК 05 ОК 02
	Теоретическое обучение Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе	2	
	Профессионально ориентированное содержание Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность. Направления цифровизации в профессиональной деятельности	2	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Содержание	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №3 Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере производства продуктов питания.	2	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Содержание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК07
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. 1. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	1	
	Профессионально ориентированное содержание Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу	1	

Раздел 2. Духовная культура		10	
Тема 2.1. <i>Духовная культура личности и общества</i>	Содержание	4	OK 05 OK 06
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № 4 Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу	2	
Тема 2.2. <i>Наука и образование в современном мире</i>	Содержание	2	OK 02 OK 03 OK 06
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы		
Тема 2.3. <i>Религия</i>	Содержание	2	OK 05 OK 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.	2	
Тема 2.4. <i>Искусство</i>	Содержание	2	OK 01 OK 05
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № Образ профессии специалиста по поварскому и кондитерскому делу в искусстве	1	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16	
Тема 3.1. <i>Экономика- основа жизнедеятельности общества</i>	Содержание	2	OK 02 OK 07
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере производства продуктов питания		
Тема 3.2.	Содержание	4	

Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия.	2	OK 01 OK 03 OK 09
	В том числе практических занятий из них профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №7 Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты.	2	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 03
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	
	В том числе практических занятий из них профессионально ориентированное содержание	2	
	Практическая работа №8 Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах.	2	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Содержание	2	OK 01 OK 03 OK11
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа №9 Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации Профессионально ориентированное содержание Практическая работа №10 Предпринимательская деятельность в сфере производства продуктов питания. Основы менеджмента и маркетинга в сфере производства продуктов питания	1	
		1	
Тема 3.5. Экономика и государство	Содержание	2	OK 01 OK 09 OK11 OK10
	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации	2	
Тема 3.6.	Содержание	2	OK 06

Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	OK 09 OK11
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере производства продуктов питания. Собственное производство как средство устойчивого развития государства.		
Раздел 4. Социальная сфера		8	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание	2	
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	1	OK 01 OK 05
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста специалиста по поварскому и кондитерскому делу.		
Тема 4.2. Семья в современном мире	Содержание	2	OK 05 OK 06
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Содержание	2	OK 05 OK 06
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации		
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Содержание	2	OK 04 OK 05
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
Раздел 5. Политическая сфера		8	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Содержание	4	OK 05 OK 06 OK10
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе	2	

	Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
	Практическая работа №13	2	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму	2	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Содержание	4	ОК 03 ОК 04 ОК10
	Политическая культура общества и личности. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	
	Профессионально ориентированное содержание		
	Практическая работа № Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника.	1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		20	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Содержание	2	ОК 01 ОК 05 ОК 09 ПК6.2 ПК6.4
	Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности	1	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание	2	ОК 02 ОК 06 ОК 07
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	

	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	1	
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Содержание	6	ОК 02 ОК3 ОК 05 ОК 06 ПК6.2 ПК6.4
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг	4	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическая работа № Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения.	1	
	Профессионально ориентированное содержание Практическая работа № Особенности регулирования трудовых отношений .	1	
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.	Содержание	6	ОК 02 ОК 06 ОК07 ОК 09
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения	6	
Тема 6.5. Основы процессуального права	Содержание	4	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ПК6.2 ПК6.4
	Конституционное судопроизводство. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическая работа № Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство	4	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Обществознание», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.]. - Москва : Издательство Просвещение, 2023. - 319с.

2. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум. — Москва: Издательство «Академия», 2022. — 240 с.

3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. — 144 с.

4. Федоров Б.И. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования /Б.Д.Федоров [и др.] .- Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 346 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации
2. Уголовный кодекс Российской Федерации
3. Гражданский кодекс Российской Федерации
4. О защите прав потребителей
5. О занятости населения в Российской Федерации
6. Об окружающей среде
7. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
8. О гражданстве Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- правильный выбор способов решения профессиональных задач - рациональная организация собственной деятельности во время выполнения практической работы	Текущий контроль: - Устный опрос - Познавательные задания - Задания - задачи - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Проектные задания - Оценка выполнения практических занятий; - Тестирование - Оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологии при выполнении индивидуальных заданий. - работа с различными прикладными программами - использование различных источников для поиска информации, включая электронные	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности;	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

грамотности в различных жизненных ситуациях	основы финансовой грамотности; порядок выстраивания презентации.	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона	
ОК09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; порядок выстраивания презентации	
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	планирование деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала	

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);	

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.08 ГЕОГРАФИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 08 ГЕОГРАФИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран; воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни; понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные	-

	результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК.06	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы	-

	профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения	-
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	• мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;	• возможные нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; • способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; • правила оформления заявок на склад; • правила приема прдуктов по количеству и качеству; • ответственность за сохранность материальных ценностей; • правила снятия остатков на рабочем месте; • правила проведения контрольного взвешивания продуктов; • виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; • правила обращения с тарой поставщика; • правила поверки весоизмерительного оборудования	

	– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 2.1	• выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; • проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; • владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; • мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; • соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; • подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; • выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок • оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;	• требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и • нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; • возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; • требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; • правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; • правила утилизации отходов • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов	• подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	24
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	2
Всего	72	72

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	4	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	4	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	В том числе Практические занятия	2	
	№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» №3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	1 1	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение 1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения	2	ОК 01. ОК 02.

	Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества		
	2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2	
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	18	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 2.1 ПК 1.1
	Теоретическое обучение 1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	
	В том числе Практическое занятие	2	
	№ 5: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»	2	
	<i>*Профессионально-ориентированное содержание</i>	12	
	Теоретическое обучение 2. География основных отраслей мирового хозяйства Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики	2	
	Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии		
	Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения		
	Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности	2	
	Сельское хозяйство		

	Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства		
	География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	2	
	В том числе Практические занятия	6	
	№ 6: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2	
	№ 7: «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2	
	№ 8: «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	1	
	№ 9: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	1	
Основное содержание			
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	OK 01.
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	6	OK 02.
	Теоретическое обучение 1.Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе	2	OK 01. OK 02. OK 03.
	2.Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	В том числе Практическое занятие	2	
		№ 10: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение 1.Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	OK 01. OK 02. OK 03.
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	В том числе Практическое занятие	2	

	№ 11: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		
	В том числе Практическое занятие	2	
	№12: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.6. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение 1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

	других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России		
	В том числе Практические занятия	4	
	№13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда» №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	4	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Содержание учебного материала		
	Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	4	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «География», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География. 10 класс. – М.: Просвещение, 2023.
2. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География. 11 класс. – М.: Просвещение, 2023.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Чернова, В. Г. География в таблицах и схемах / В. Г. Чернова, Н. А. Якубовская. — Санкт-Петербург : Виктория плюс, 2022. — 142 с.
2. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального	<i>Имеет практический опыт в:</i> - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	тестирование Кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона. роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности		

Приложение 2.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.09 ФИЗИКА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 09 ФИЗИКА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика»: формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности.

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: • готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; • готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; • интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: • самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; -устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; • определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; • выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; • вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; • развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; • анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,	электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.

	прогнозировать изменение в новых условиях; • уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; • уметь интегрировать знания из разных предметных областей; • выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; способность их использования в познавательной и социальной практике.	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: • сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; • совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; • осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; • Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: • владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	-уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности	В области духовно-нравственного воспитания: • сформированность нравственного сознания, этического поведения; • способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные

в различных жизненных ситуациях	• осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; • ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: • самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; • самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; • давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; • эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	• готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; • принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению; составлять план	овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

	действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; • координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; • осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: • принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: • эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; • способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; • убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: • осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; – развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	– уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: • сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; • планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе	– сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание

	знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; • умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.
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.	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	- самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; - владеть умениями физического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения физических объектов и явлений, в различных средах; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) физическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников физической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники физической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять физический знания для объяснения разнообразных явлений и процессов.
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных	- самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; - владеть умениями физического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения физических объектов и явлений, в различных средах; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) физическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников физической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники физической информации для решения

	ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять физические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов.
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; - владеть умениями физического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения физических объектов и явлений, в различных средах; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) физическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников физической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники физической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять физические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	30
Промежуточная аттестация в форме (дифференцированный зачет)	2	
Всего	72	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала: Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.	2	ОК 03 ОК 05
Раздел 1. Механика		6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала: Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела.	2	
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала: Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.	2	
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала: Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	2	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		12	

Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 <i>ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4</i>
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.		
	Практическое занятие: 1. Решение задач на тему: «Основы молекулярно-кинетической теории»	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	2	
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.		
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 <i>ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4</i>
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела.		
	Практическое занятие: 2. Решение задач на тему: Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	2	
Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»		2	
Раздел 3. Электродинамика		18	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 <i>ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4</i>
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.		
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала:	2	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.		
	Практическое занятие: 3. Решение задач на тему: «Электрическое поле.» 4. Решение задач на тему: «Законы постоянного тока.»	2 2	

Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала:	2	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников.		
Тема 3.4 Магнитное поле	Содержание учебного материала:	2	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.		
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала:	2	
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.		
	Практическое занятие: 5.Решение задач на тему: «Электромагнитной индукции»	2	
Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		2	
Раздел 4. Колебания и волны		4	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала:	2	
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала:	2	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
Раздел 5. Оптика		10	
Тема 5.1 Природа света	Содержание учебного материала:	2	
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.		

	Практическое занятие: 6. Решение задач на тему: «Оптика»	2	ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание учебного материала: Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	2	
	Практическое занятие: 7. Решение задач на тему: «Колебания и волны»	2	
	Контрольная работа № 3 «Колебания и волны. Оптика»	2	
Тема 5.3 Специальная теория относительности	Содержание учебного материала: Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
	Раздел 6. Квантовая физика	10	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание учебного материала: Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	2	
	Практическое занятие: 8. Решение задач на тему: «Световые кванты»		
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала: Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры.	2	
	Практическое занятие: 9. Решение задач на тему: «Атомная физика» Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	2	
	Практическое занятие:		

	10. Решение задач на тему: «Ядерная физика»	2	
Контрольная работа № 4 «Квантовая физика»		2	
Раздел 7. Строение Вселенной		6	OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 07 ПК 1.1, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала:	2	
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.		
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала:	2	
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.		
	Практическое занятие: 11. Изучение карты звездного неба.	2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Физика», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 416 с.

Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2019. – 399 с.

Физика: учебник для 10 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень / Э.Т. Изергин. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2021. – 271с.: ил.- (ФГОС. Инновационная школа).

Физика: учебник для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый уровень / Э.Т. Изергин. – М.: ООО «Русское слово – учебник», 2021. – 224с.: ил.- (ФГОС. Инновационная школа).

3.2.2 Дополнительные источники:

Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 448 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знают актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Умеют распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий на дифференцированном зачете
номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных	

деятельности в том числе с использованием цифровых средств	технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	
особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	
правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	
правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-	визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных	

измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	
правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
Основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
Порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции	

Приложение 2.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.10 ХИМИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 10 ХИМИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: формирование у студентов химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	-
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,

потребителей, видов и форм обслуживания	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод,	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

	учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	136	50
Консультация у экзамену	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
Всего	144	50

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Основы строения вещества		12	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	8	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	4	
	Практические занятия	4	
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	4	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	4	
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	4	
Раздел 2. Химические реакции		16	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	10	ОК 01
	Теоретическое обучение	6	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидросокомплексов цинка и алюминия).	6	
	Практические занятия	4	
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси.	2	

	Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.		2	
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.			
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	6	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	6		
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	6		
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	20		
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	6	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	4		
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.			
	Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.			
	Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.			
	Практические занятия	2		
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).		2	ОК 01 ОК 02
	Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).			
	Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.			
	Основное содержание	8		
	Теоретическое обучение	6		
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2		
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2		
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).	2		
	Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2		
	Практические занятия	2		

	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Основное содержание	6	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	4	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	4	
	Практические занятия	2	
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	30	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	8	OK 01
	Теоретическое обучение	6	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	6	
	Практические занятия	2	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	14	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	12	
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	2	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	

	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практические занятия	2	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание	8	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	6	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	4	
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Практические занятия	2	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	14	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание	6	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	6	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	6	
Тема 5.2. Термодинамические	Основное содержание	8	
	Теоретическое обучение	6	OK 01

закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	6	ОК 02
	Практические занятия	2	
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
Раздел 6.	Дисперсные системы	8	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	4	
	Практические занятия	2	
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Исследование дисперсных систем	2	
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	4	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
Тема 7.2. Обнаружение	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	

органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	4	
	Практические занятия	4	
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		28	
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	2	ОК 01 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практические занятия	2	
	Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	2	
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Теоретическое обучение	4	
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	4	
	Практические занятия	2	
	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	
Тема 9.3. Химический	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	4	

контроль качества продуктов питания	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	4	ОК 07 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практические занятия	2	
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	2	
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Теоретическое обучение	4	
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	4	
	Практические занятия	2	
	Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.	2	
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Теоретическое обучение	4	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	4	
	Практические занятия	4	
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2 2	
Консультации к экзамену		2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	
Всего		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Химии», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 291 с.

2. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 507 с.

3. Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 431 с.

4. Щеголихина, Н. А. Общая химия: учебник для СПО / Н. А. Щеголихина, Л. В. Минаевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.

2. Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум / А. А. Капустина, И. Г. Хальченко, В.В. Либанов — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с.

3. Резников В. А. Сборник упражнений и задач по органической химии: учебное пособие / В.А. Резников — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 226 с.

4. Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 446, [2] с.: ил.

5. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. – М.: Просвещение, 2022. – 478, [2] с.: ил.

6. Черникова Н. Ю., Мещерякова Е. В. Решаем задачи по химии самостоятельно: учебное пособие / Н. Ю. Черникова, Е. В. Мещерякова — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 328 с.

7. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	Психологическое анкетирование, наблюдение - поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация) - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания (монологическое высказывание) Моя будущая специальность,

алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации по определению качества зерна и семян <i>Умеет:</i> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; - Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать	- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства	заполнение анкеты при устройстве на работу, ведение диалога Собеседование при приеме на работу) - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных и контрольных работ, групповой работы, устных выступлений; - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование, КР); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся. Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке: - во время изучения нового материала, - во время проведения самостоятельной работы; - оценка уровня подготовки обучающимися сообщений, рефератов по дисциплине; - оценка презентаций, созданных обучающимися. - наблюдение за обучающимися во время групповой работы; - наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету; - наблюдение за работой при выполнении групповых заданий (с применением технологии сотрудничества); - наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации - наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся

процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.11 БИОЛОГИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 11 БИОЛОГИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология»: формирование у студентов представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях.

Общеобразовательная дисциплина «Биология» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация; сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере; сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

	- расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ПК 2.8. ПК 3.7. ПК 4.6. ПК 5.6. ПК 6.1.	- способность их использования в познавательной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; - владеть умениями биологического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения биологии; - представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) биологическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников биологической информации; - критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - использовать различные источники биологической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять знания биологии для объяснения разнообразных явлений и процессов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т.ч.	
Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	34
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		12	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 2
	Теоретическое обучение:		
	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	3	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	2	
	Практические занятия:		
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	1	
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	Основное содержание	3	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение:		
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства	2	
	Практические занятия:		
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	1	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:		
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	2	

Раздел 2. Строение и функции организма		18	
Тема 2.1. Строение организма	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:		
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение	2	
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и косвенное развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2	
Тема 2.4. Закономерности наследования	Основное содержание	4	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	2	
	Практические занятия:		
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение:		
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
	Практические занятия:		
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	

	Практические занятия:		
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2	
Раздел 3. Теория эволюции		6	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции	2	
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот	2	
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:		
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды	2	
Раздел 4. Экология		15	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:		
	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:		
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	2	
	Практические занятия:		

	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	2	
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Основное содержание	1	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:		
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности	1	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Теоретическое обучение:		
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества.	1	
	Практические занятия *в том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия		
	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные со специальностью	3	
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	4	ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Теоретическое обучение:		
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. <u>Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания</u>	1	
	Практические занятия:		
	Определение суточного рациона питания	2	
	Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности	1	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		19	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Основное содержание	5	
	Теоретическое содержание:		
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	1	

	Практические занятия *в том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия		
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	4	
Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практические занятия:		
	Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам)	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности		4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности	Основное содержание	4	
	Практические занятия:		
	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам)	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий		3	
Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий	Основное содержание	3	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практические занятия:		
	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам)	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	
Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы		3	
Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы	Основное содержание	3	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1
	Практические занятия:		
	Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам)	2	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	1	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Биологии», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.

2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.

3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред. Р. Сопера; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. — М.: Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.

2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.

3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.

4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча; под общей редакцией Л. Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

OK 01 OK 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
OK 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
OK 02 OK 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
Раздел 2. Строение и функции организма		Контрольная работа “Строение и функции организма”
OK 02 OK 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
OK 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
OK 02 OK 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
OK 02 OK 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02 OK 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
Раздел 3. Теория эволюции		Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
OK 02 OK 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
OK 02 OK 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
OK 02 OK 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
Раздел 4. Экология		

OK 01 OK 02 OK 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
OK 01 OK 02 OK 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
OK 01 OK 02 OK 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
OK 01 OK 02 OK 04 OK 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа "Отходы производства"
OK 02 OK 04 OK 07 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
Раздел 5. Биология в жизни		Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
OK 01 OK 02 OK 04 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04 ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.6, ПК 5.6, ПК 6.1	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ООД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД. 12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности,

	-- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей

инструкциями и регламентами.	Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья,

блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование,	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в

координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.	
Основное содержание	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание		2	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Содержание учебного материала 1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации 2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
*Профессионально ориентированное содержание		2	
Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала 1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2
Раздел № 2	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	66	
Методико-практические занятия		16	
*Профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала Практические занятия 1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения 2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности	2 2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала Практические занятия 3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2 2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала Практические занятия 4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2 2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2
	Практические занятия	2	
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
	6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2
	Практические занятия	8	
	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		50	
Учебно-тренировочные занятия		50	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств		
2.7. Гимнастика (практические занятия 13-20)		16	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика (<i>обязательный вид</i>)	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	
	13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	14. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	
	15. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девочки); на параллельных брусьях (юноши)		
	16. Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девочки); на перекладине (юноши)		
	17. Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девочки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)		
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:		

	Девушки	Юноши		
	1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.		
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
Тема 2.7 (3) Акробатика	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		4	
	18.Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».			
	19.Совершенствование акробатических элементов			
	20.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):			
	Девушки	Юноши		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
Тема 2.7 (4) Аэробика	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		4	
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.			
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).			
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).			
2.8 Спортивные игры (практические занятия 21-28)			6	

Тема 2.8 Волейбол	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	21-24 Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	25-26 Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	27-28 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.9 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	29. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
Тема 2.10 Лёгкая атлетика (практические занятия 30-38)	Содержание учебного материала	14	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	14	
	30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	31. Совершенствование техники спринтерского бега		
	32-34. Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	39-40. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие спортивного зала, оснащенного в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2019 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2019. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2019. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2019. — 255 с.
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2019. — 160 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикичукМИ, Виноградов А.С.; под ред. акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев,

Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.

7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. — Казань: Казан. ун-т, 2020. — 70 с.

8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.

10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), Дрофа, РоссУчебник, 2019.

11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.

12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. — Москва: Спорт, 2018.

13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.

14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	• составление словаря терминов, либо кроссворда • защита презентации/доклада-презентации • выполнение самостоятельной работы • составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, • составление профиограммы • заполнение дневника самоконтроля • защита реферата • составление кроссворда • фронтальный опрос • контрольное тестирование • составление комплекса упражнений • оценивание практической работы • тестирование • тестирование (контрольная работа по теории) • демонстрация комплекса ОРУ, • сдача контрольных нормативов • сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) • сдача нормативов ГТО • выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ОК 04. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	
ОК 08, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.2	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ООД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: формирование готовности к профессиональной деятельности, важным аспектом которой является безопасное взаимодействие человека со средой обитания, прежде всего производственной.

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	68	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Модуль № 1 «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»			6	
Государственная и общественная безопасность	1-2	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности		
Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	3-4	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.		
Гражданская оборона	5-6	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны.		
Модуль № 2 «Основы военной подготовки»			18	
Особенности прохождения военной службы	7-8	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров.		
Строевая подготовка	9-10	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Строевые приемы и движение без оружия. Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении.		
Тактическая подготовка	11-12	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Основные виды тактических действий войск. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы.		
Огневая подготовка	13-14	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия.		
	15-16	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Неполная разборка и		

		сборка автомата Калашникова.		
Основы технической подготовки	17-18	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий.Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.		
Военная топография	19-20	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Свойства местности и их применение в военном деле. Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности.		
Инженерная подготовка	21-22	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.		
Радиационная, химическая и биологическая защита	23-24	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Зажигательное оружие и способы защиты от него.		
Модуль № 3 «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»			2	
Современные представления о культуре безопасности	25-26	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Общие принципы (правила) безопасного поведения.		
Модуль № 4 «Безопасность в быту»			2	
Безопасность в быту.	27-28	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Основные правила пожарной безопасности в быту.		
Модуль № 5 «Безопасность на транспорте»			2	
Безопасность дорожного движения	29-30	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Безопасность пешехода. Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Основные источники опасности на разных видах транспорта. Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера.		
Модуль № 6 «Безопасность в общественных местах»			4	
	31-32	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04,

Опасности социально- психологического характера		Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в агрессивную и паническую толпу.		ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Опасности криминального характера	33-34	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию.		
Модуль № 7 «Безопасность в природной среде»			6	
Выживание в автономных условиях	35-36	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде.		
Природные чрезвычайные ситуации.	37-38	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Опасные геологические, гидрологические и метеорологические явления и процессы. Правила безопасного поведения.		
Экологическая грамотность.	39-40	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Влияние деятельности человека на природную среду. Экологическая грамотность и разумное природопользование		
Модуль № 8 «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»			6	
Факторы, влияющие на здоровье человека.	41-42	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие		
Инфекционные и неинфекционные заболевания.	43-44	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Общие представления об инфекционных и неинфекционных заболеваниях. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации и диспансеризации.		
Первая помощь пострадавшему	45-46	Практическое занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи.		
Модуль № 9 «Безопасность в социуме»			4	
Общение в жизни человека.	47-48	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Межличностное общение, общение в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе.		
Конфликты и способы их разрешения	49-50	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.		
Модуль № 10 «Безопасность в информационном пространстве»			4	

Безопасность в цифровой среде	51-52	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Опасности, связанные с использованием программного обеспечения и коммуникацией в цифровой среде. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Достоверность информации в цифровой среде. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества.		
Защита прав в цифровом пространстве	53-54	Комбинированное занятие	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
		Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.		
Модуль № 11 «Основы противодействия экстремизму и терроризму»			4	
Противодействие экстремизму и терроризму	55-56	Комбинированное занятие	2	
		Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.		
Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	57-58	Комбинированное занятие	2	
		Формы совершения террористических актов. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции.		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			8	
Как выявить и описать опасности на рабочем месте	59-60	Практическое занятие	2	
		Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте.		
Оценка рисков на рабочем месте	61-62	Практическое занятие	2	
		Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		
Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	63-64	Практическое занятие	2	
		Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.		
	65-66	Практическое занятие	2	

Методы оказания первой помощи пострадавшим на производстве.		Отработка практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим на производстве.		
Промежуточная аттестация	67-68	Дифференцированный зачёт	2	
Всего			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Наличие учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2023. – 368 с.

2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2023. – 253 с.

3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2022. – 499 с.

4. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2023. — 311 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1.Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2023. – 414 с.

2.Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.

3.Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2023. – 256 с.

4.Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.: АСТ. 2022. – 268 с.

5.Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2023. – 416 с.

6.Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2022 – 272 с.

7.Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. – 150 с.

8.Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих

программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2022. – 224 с.

9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2023. – 160 с.

10. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие

11. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2023. – 336 с.

12. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 174 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; - оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

Приложение 2.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ДУД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ДУД.14 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в специальность»: формирование интереса к специальности и первоначальных навыков работы.

Дополнительная учебная дисциплина «Введение в специальность» является обязательной частью дополнительного учебного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	особенности социального и культурного контекста; правила	-

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	-
ОК.09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК.11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	-
ПК 2.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и	подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров

	сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров -выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары	правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 3.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей,	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	- замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	- приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 4.2	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных сладких блюд,	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителем; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	

	- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 5.3	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; -взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных	- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи	- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	22	26
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	72	26

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1 Цели и задачи изучения дисциплины	Содержание учебного материала	2	ОК.01-ОК.5 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 6.1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Особенности правового регулирования профессионального образования РФ.	1	
	Законодательство РФ в области образования. Современное профессиональное образование России. Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	1	
Тема 2 Формирование и развитие общественного питания и классификация ПОП	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.4 ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1., ПК 5.2
	Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним. Классификация предприятий общественного питания. Формирование народной кухни. Традиции старорусской кухни. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии. Традиции Вологодской кухни. Традиционные рецепты Вологодчины. Развитие Кремлевской кухни. Лечебное питание	8	
	Практические занятия	4	
	Кремлевская кухня (по индивидуальным заданиям)	1	
	Вологодская кухня (по индивидуальным заданиям)	1	
	Кухня Петра первого (по индивидуальным заданиям)	1	
Тема 3 Обслуживающий и производственный персонал ПОП	Лечебное питание (по индивидуальным заданиям)	1	
	Содержание учебного материала	8	
	Рациональное размещение ПОП	2	
	Процессы управления ПОП	2	
	Права и обязанности обслуживающего персонала	2	
	Требования к персоналу	2	
Тема 4 Контроль на предприятиях общественного питания	Практические занятия	2	ОК.01-ОК.4 ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1., ПК 5.2
	Составление организационной структуры ПОП	1	
	Составление должностной инструкции повара (кондитера)	1	
	Содержание учебного материала	6	
Тема 5 Подготовка и приготовление блюд	Контроль на предприятиях общественного питания	2	ОК.01-ОК.4 ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 5.1., ПК 5.2
	Гигиена и санитария труда. Личная гигиена работников ПОП	2	
	Травматизм на ПОП	2	
	Содержание учебного материала	12	
	Технологический цикл производства кулинарной продукции. МКО сырья	2	
	Кулинарная обработка сырья	2	
	Производство полуфабрикатов	2	

	Тепловая, кулинарная обработка	2	
	Приготовление и отпуск блюд	2	
	Бракераж. Требования к реализации готовой продукции	2	
	Практические занятия	12	
	Варка яиц	12	
	Жареные яичные блюда		
	Запеченные яичные блюда		
	Составление технологических карт на яичные блюда		
	Омлеты фаршированные		
	Омлеты, фаршированные с сыром		
	Требования к качеству блюд из яиц		
	Холодные блюда из творога с сухофруктами		
	Холодные блюда из творога с орехами		
	Приготовление творожной запеканки		
	Приготовление сырников		
Приготовление куриного супа с домашней лапшой			
Приготовление молочного супа с лапшой			
Приготовление плова			
Приготовление вязкой рисовой каши			
Тема 6 Сырье и ассортимент кондитерского и хлебопекарного производства	Содержание учебного материала	8	
	Характеристика зерна. Пшеница. Рожь. Основы производства муки для разных видов изделий. Химический состав муки. Углеводы. Белки. Липиды. Ферменты. Свойства муки, виды теста. Дефекты, вызванные низким качеством муки. Дефекты, вызванные нарушением технологического режима. Крема для кондитерских изделий	8	
	Болезни хлеба, кондитерских изделий. Сроки хранения кондитерских и хлебобулочных изделий. Полуфабрикаты		
	Практические занятия	8	
	Приготовление теста и хлебобулочных изделий из него	4	
	Приготовление кондитерского изделия	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, наглядными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019 – 480 с.

2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021 – 373 с.

3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018 – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь: -выполнять планирование и распределение рабочего времени; -представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места - производить поиск и использование информации, - необходимой для эффективной работы -использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов - практических заданий
знать: -виды деятельности повара, кондитера; -профессиональные качества будущего специалиста; -взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; -назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; -историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. - перспективы развития общественного питания и его основные направления. -историю развития русской кухни; -современные направления, используемые в кулинарии		

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.01 Основы философии»: формирование целостного мировоззрения, устойчивых убеждений, принципов и норм поведения.

Дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	основные категории и понятия философии; роль философии в жизни человека и общества; основы философского учения о бытии; сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	44	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		21	
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность		
	2. Предмет и определение философии.		
	Практическая работа №1 Предмет философии	2	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).		
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.		
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.		
	1. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
	Практическая работа №2 «Немецкая классическая философия»	2	
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.		
	2. Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2. Структура и основные направления философии		21	
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание учебного материала	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).		
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.		
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
	Практическая работа №3 «Гносеология – учение о познании»	2	

Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.		
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	3	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
	Практическая работа №3 Современные философские школы	2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) основ философии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для СПО / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021.
2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020.
3. Основы философии / Б.И. Липский и др. — Москва: Инфра-М, 2021.
4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: Форум, 2021. — 480 с.

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022.
2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для СПО / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022.
3. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии.	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;
4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	-приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -дифференцированный зачет

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: формирование представлений об особенностях развития современной России на основе осмысления важнейших событий и проблем российской и мировой истории.

Дисциплина «История» включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; -владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	-
ОК 02.	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и		-

	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;		
ПК 1.4	овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени.	приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; уважения к историческому наследию
ПК 2.8	овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления,	владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; -уметь анализировать, характеризовать и сравнивать

		процессы с древнейших времен до настоящего времени.	исторические события, явления, процессы .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	26
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	56	26

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.			
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	5	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.		
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура. Практическое занятие :Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	4	
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.		
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Практическое занятие Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	4	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.			
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.		
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Практическое занятие : Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	4	
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.		
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Практическое занятие : Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	4	
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. 2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.		
Тема 2.4	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК

Развитие культуры в России.	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	4	06, ОК 09
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.		
	Практическое занятие : Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.		
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	Практическое занятие: Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	4	
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала	3	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия		
	2. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) истории, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебник Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.
3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней : учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020. – 384 с.

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; – сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; – основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; – назначение международных организаций и основные направления их деятельности; – о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения. -ретроспективный анализ развития отрасли	-Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; -точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; -оценивает международную значимость деятельности организаций; -грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; -четкость и правильность ответов на вопросы; -дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития	- устный опрос - выполнение тестовых заданий - выполнение индивидуальных заданий -дифференцированный зачет
Уметь: – ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. -определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; -демонстрировать гражданско- патриотическую позицию	-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям -обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями -выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности -демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос - тестирование - выполнение практических заданий - выполнение индивидуальных заданий -дифференцированный зачет

Приложение 2.17
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.03 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.03 Психология общения»: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОГСЭ.03 Психология общения» включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 3	уметь определять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения;	применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности
ОК 4	уметь выбирать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий;	применять приемы саморегуляции в процессе общения.
ОК 5	уметь выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтной ситуации	источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов;	применять стратегию поведения в конфликтной ситуации
ОК 9	анализировать особенности собственной личности и особенности партнёра по общению	техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения;	применять техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	16
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	36	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	1	
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	1	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	1	
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	1	
	Практические занятия	4	
	Тренинг навыков эффективного слушания	1	
	Тренинг навыков эффективного слушания	1	
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	1	
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	1	
	Практические занятия	4	
	Самодиагностика: «Приятно ли с Вами общаться»	2	
	Составление плана действий по коррекции результатов, мешающих эффективному общению	2	
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация.	1	
	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	1	
	Практические занятия	3	
	Тренинг: обратная связь с коммуникатором, как важный элемент общения	1	
	Тренинг: толерантность как средство повышения эффективности общения	2	
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	1	
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	1	
	Практические занятия	3	
	Тренинг: Культура телефонного диалога. Культура деловой переписки	1	

	Техника речи. Выразительность речи, пути ее достижения. Выбор и значение лексики, интонации, ритма и др. средств	1	
	Социально-психологический тренинг навыков публичного выступления	1	
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	2	
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	1	
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	1	
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	1	
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) психологии общения, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Психология общения [Текст] : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. Н. Жарова. - М. : Издательский центр "Академия", 2020. - 256 с.

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Ефимова На-талия Сергеевна. - Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знания: взаимосвязь общения и деятельности; цели, функции, виды и уровни общения; роли и ролевые ожидания в общении; виды социальных взаимодействий; механизмы взаимопонимания в общении; техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; этические принципы общения; источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов; приемы саморегуляции в процессе общения.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.
Умения: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОГСЭ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: использование в профессиональной деятельности иностранного языка.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	164	164
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	167	164

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		16	
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Практические занятия	8	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Фонетический материал - основные звуки и интонации английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки .	8	
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Практические занятия	8	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования. Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite	8	
Раздел 2. Развивающий курс		84	
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	6	
Тема 2.2.	Практические занятия	6	

Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	6	
Тема 2.4. Досуг	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	6	
Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	6	
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every	6	
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций	6	
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции,	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал:	6	

краеведение, обычаи и праздники	- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or; - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	6	
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; -сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; -сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.	6	
Тема 2.11 Профессии, карьера	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)	6	
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.	6	
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.	6	
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Практические занятия	6	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.	6	

Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		58	
Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания	Практические занятия	60	ОК.2, ОК.3, ОК.5, ОК.9, ОК.10
	Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	
	Типы организаций питания и работа персонала	6	
	Составление меню, названия блюд	6	
	Кухня, производственные помещения, оборудование	6	
	Кухонная столовая и барная посуда	8	
	Обслуживание посетителей в ресторане	6	
	Система закупок продуктов и их хранения	6	
	Организация работы официанта и бармена	8	
	Кухня народов мира	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Г.Т. Безкоровайная. - М.: Издательский центр "Академия", 2021.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2022.
3. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Самыгин П. С. Иностранный язык в профессиональной деятельности: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.
2. Орлов А.С. Иностранный язык в профессиональной деятельности России [Текст] : учебник / А.С. Орлов ,В.А. Георгиев . - М. : Проспект, 2014.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - диктантов; -оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)
Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур	

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование целостного мировоззрения, устойчивых убеждений, принципов и норм поведения.

Дисциплина «Физическая культура» включена в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	164	164
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	164	164

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала		ОК 8
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.		
	Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вращивание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		
Тема 1.2. Здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала		ОК 8
	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.		
	Практические занятия	10	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений.	1	
	Выполнение комплексов утренней гимнастики.	1	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз.	1	
	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки.	1	
	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела.	2	
	Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела.	1	
	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия.	1	

	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	1	
	Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	8	
	Разработка упражнений, выполнение упражнений, выполнение рефератов, презентаций, докладов по темам, выданным преподавателем	8	
Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			
Тема 2.1. Лёгкая атлетика.	Практические занятия	24	ОК 8
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий.	12	
	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание выносливости в процессе занятий лёгкой атлетикой. -воспитание координации движений в процессе занятий лёгкой атлетикой.	12	
Тема 2.2. Общая физическая подготовка	Практические занятия	12	ОК 8
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	6	
	Подвижные игры различной интенсивности.	6	
Тема 2.3. Спортивные игры.	Практические занятия	50	ОК 8
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, технико-тактических приёмов игры.	10	
	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.	10	
	Тренировочные игры, двусторонние игры на счёт.	10	
	Выполнение контрольных нормативов по элементам техники спортивных игр, технико-тактических приёмов игры.	10	
	Самостоятельная разработка и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемым спортивным играм.	10	
Тема 2.4. Аэробика (девушки)	Практические занятия	12	ОК 8
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций	4	
	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий.	4	
	Выполнение разученной комбинации аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.	4	
Тема 2.4.	Практические занятия	12	ОК 8

Атлетическая гимнастика (юноши) (одна из двух тем)	Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.	4	
	Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп: -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; - воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.	4	
Тема 2.5. Лыжная подготовка	Практические занятия	10	ОК 8
	Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.	4	
	Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта: -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.	4	
	Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта.	2	
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Практические занятия	32	ОК 8
	Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	6	
	Формирование профессионально значимых физических качеств.	6	
	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.	6	
	Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.	7	
	Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	7	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		164	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для СПО / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. – 3 изд. – Москва : Юрайт, 2023. – 493 с.
2. Бишаева, А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учеб. пособие. — Москва, 2020.- 259 с.
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиевич Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура [Текст] : учебник / - 15 изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2021. – 176 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гелецкая Л. Н.. Физическая культура студентов специального учебного отделения / - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2014. - 220 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования и т.д.
Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)		Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с

		решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), - технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, - выполнения студентом функций судьи, - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; - техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия.

Приложение 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.01 ХИМИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН.01 ХИМИЯ» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: формирование у студентов химических знаний, необходимых в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Химия» включена в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-

	решения профессиональных задач		
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	-
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

	результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам,	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; Знания: - пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и	Тема 2.3. Грубодисперсные системы	10	В результате обучающийся должен знать: - Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. - Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов Уметь: Получать устойчивые эмульсии и пены, выявлять роли стабилизаторов

	производственного инвентаря; - правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; - температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; - современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;			
2	Умения: - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	10	Определять физико-химические параметры технологии процесса приготовления пищи. В результате обучающийся должен знать: - Понятие теплового эффекта химической реакции; - процессы адсорбации, происходящих на границе раздела фаз; Должен уметь: - Проводить расчет теплового эффекта химической реакции; - проводить исследование адсорбации различных веществ из растворов; - проводить изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах. Изучение процессов набухания и студнеобразования.

	потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов.			
3	Умения: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания	Тема 3.4. Физико-химические методы анализа	10	Определять физико-химические методы анализа и их особенности В результате обучающийся должен знать: - методы физико-химического анализа; - особенности методов анализа; Должен уметь: - Проводить анализы физико-химическими методами;

	гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; Знания: санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;			- Проводить определение качественного и количественного содержания жира в молоке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	108	40
Консультации к экзамену	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	3	3
Всего	108	43

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Физическая химия		34	
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.	4	
	Практические занятия	2	
	Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2	
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	1	
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш)	1	
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	1	
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	1	
	Практические занятия	2	
	Определение поверхностного натяжения жидкостей.	2	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	2	
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	2	
	Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	2	
	Практические занятия	2	
Тема 1.4. Свойства растворов	Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Содержание учебного материала	4	
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель.	2	
	Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	2	
	Практические занятия	4	

	Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	2	
	Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	2	
Тема 1.5. Поверхностные явления	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.	2	
	Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.	2	
	Практические занятия	2	
	Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	2	
Раздел.2 Коллоидная химия		30	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация.	2	
	Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	
Тема 2.2. Коллоидные растворы	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	2	
	Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.	2	
	Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	Практические занятия	4	
	Составление формул и схем строения мицелл	2	
	Получение коллоидных растворов	2	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.3 ПК 4.6 ПК 5.3
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.	1	
	Эмульсии. Пены .	1	
	Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	1	
	Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	1	
	Практические занятия	2	
	Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов	2	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.3
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения.	2	

веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.	2	ПК 4.6 ПК 5.3
	Студни, методы получения, синерезис.	1	
	Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	1	
	Практические занятия	4	
	Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
Раздел 3. Аналитическая химия		36	
Тема 3.1. Качественный анализ	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	2	
	Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов	Содержание учебного материала	8	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов.	1	
	Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля.	1	
	Групповой реактив и условия его применения. Производство растворимости, условия образования осадков	1	
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп.	1	
	Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения.	1	
	Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	1	
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	1	
	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	1	
	Практические занятия	8	
	Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	
	Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп	2	
	Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	
	Решение задач на правило произведения растворимости.	2	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	1	
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	1	
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	1	
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	1	
	Практические занятия	8	

	Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	2	
	Определение нормальности и титра раствора		
	Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	
	Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	
	Определение содержания хлорида натрия в рассоле	2	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК3, ОК 4-6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 4.2-4.4
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	
	Практические занятия	2	
	Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	
Промежуточная аттестация	Консультация перед экзаменом	2	
	Экзамен	6	
ВСЕГО:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) химии, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфиногенова, И. В. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 291 с.

2. Никольский, А. Б. Химия: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Никольский, А. В. Суворов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 507 с.

3. Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 431 с.

4. Щеголихина, Н. А. Общая химия: учебник для СПО / Н. А. Щеголихина, Л. В. Минаевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 164 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.

2. Капустина А. А., Хальченко И. Г., Либанов В. В. Общая и неорганическая химия. Практикум / А. А. Капустина, И. Г. Хальченко, В.В. Либанов — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с.

3. Резников В. А. Сборник упражнений и задач по органической химии: учебное пособие / В.А. Резников — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 226 с.

4. Химия. 10 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. — М.: Просвещение, 2022. — 446

5. Химия. 11 класс. Углублённый уровень : учебник/ В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, А.А. Дроздов, В.В. Лунин; под ред. В.В. Лунина. — М.: Просвещение, 2022. — 478, [2] с.: ил.

6. Черникова Н. Ю., Мещерякова Е. В. Решаем задачи по химии самостоятельно: учебное пособие / Н. Ю. Черникова, Е. В. Мещерякова — СПб: Лань, 2022. — 328 с.

7. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	Психологическое анкетирование, наблюдение - поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация) - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания (монологическое высказывание Моя будущая специальность, заполнение анкеты при устройстве на работу, ведение диалога Собеседование при приеме на работу) - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных и контрольных работ, групповой работы, устных выступлений;

- Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества зерна и семян <i>Умеет:</i> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; - Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	- оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование, КР); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся. Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке: - во время изучения нового материала, - во время проведения самостоятельной работы; - оценка уровня подготовки обучающимися сообщений, рефератов по дисциплине; - оценка презентаций, созданных обучающимися. - наблюдение за обучающимися во время групповой работы; - наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету; - наблюдение за работой при выполнении групповых заданий (с применением технологии сотрудничества); - наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации - наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся

технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование у студентов знаний по анализу и прогнозу экологических последствий различных видов деятельности, использование студентами в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания, а также соблюдение в профессиональной деятельности регламентов экологической безопасности.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в математический и общий естественнонаучный учебный цикл.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	-

	цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	-
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем

	изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями

	рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки

	направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции,	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	40	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцируемого зачета	2	-
Всего	40	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		26	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	4	ОК 2 ОК 4-7 ОК 11
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности.	1	
	Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	1	
	Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	1	
	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	1	
	Практические занятия	2	
	Сравнение типов взаимоотношений в экосистеме	2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	6	ОК 2 ОК 4-7
	Природные ресурсы и их классификация.	2	
	Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	2	
	Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	1	
	Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	1	
	Практические занятия	4	
	Классификация природных ресурсов, методы рационального природопользования	1	
	Техногенные нагрузки на природу	1	
	Рациональное использование природных ресурсов	1	
	Методика изучения рационального использования и мониторинг растительного и животного мира, ландшафтов	1	
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала	6	ОК 2 ОК 4-7
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.	2	
	Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов.	2	
	Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	1	
	Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	1	
	Практические занятия	4	
	Определение степени загрязнения воды	1	

	Изучение правил и порядка переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов	1	
	Проведение классификации групп отходов, выявить их источники и масштабы образования	2	
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		12	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала	6	ОК 2-3
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.	2	
	Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
	Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	1	
	Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	1	
	Практические занятия	2	
	Основные формы особо охраняемых территорий	1	
	Изучение принципов контроля окружающей среды	1	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала	4	ПК 6.3-6.4 ОК 3- 7 ОК 11
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий.	2	
	Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) экологические основы природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - М.: Кнорус, 2021.

2. Сухачев А.А. Экологические основы природопользования [Текст]: учебник СПО / А.А. Сухачев. - М.: Кнорус, 2021.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; - Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;	Психологическое анкетирование, наблюдение - поисковые задания (информационное сообщение, мультимедийная презентация) - решение проблемных ситуаций - дискуссии - индивидуальные задания (монологическое высказывание Моя будущая специальность, заполнение анкеты при устройстве на работу, ведение диалога Собеседование при приеме на работу) - наблюдение за обучающимися во время выполнения самостоятельных и контрольных работ, групповой работы, устных выступлений; - оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы (изучение, конспектирование, реферирование, КР); -наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; - наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; -анализ и оценка преподавателем рефлексии, самооценки деятельности обучающихся. Наблюдение и оценка уровня познавательной активности обучающихся на уроке: - во время изучения нового материала, - во время проведения самостоятельной работы; - оценка уровня подготовки обучающимися сообщений, рефератов по дисциплине; - оценка презентаций, созданных обучающимися.

автоматики по определению качества зерна и семян <i>Умеет:</i> - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий; - Определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	- наблюдение за обучающимися во время групповой работы; - наблюдение за обучающимися во время проведения внеклассных мероприятий по предмету; - наблюдение за работой при выполнении групповых заданий (с применением технологии сотрудничества); - наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации - наблюдение за процессами оценки и самооценки обучающихся

об изменении климатических условий региона.	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: формирование представлений об основных микробиологии, а также новых научных и нормативных данных в области физиологии питания, гигиены и санитарии. Представления о рациональном питании, о физиологических потребностях человека в пищевых веществах и энергии, о диетическом и лечебно-профилактическом питании.

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	–использовать лабораторное оборудование; –определять основные группы микроорганизмов; –проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; –обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; –осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; –проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; –рассчитывать энергетическую ценность блюд; –составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	–основные понятия и термины микробиологии; –классификацию микроорганизмов; –морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; –генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; –роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; –характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; –особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –микробиологию основных пищевых продуктов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –схему микробиологического контроля; –пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

		–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	62	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9,10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	
Раздел 1. Морфология и физиология микробов			
Тема 1.1 Морфология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	1	
	Практические занятия	2	
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	1	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	1	
Тема 1.2. Физиология микробов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	1	
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов.	1	
	Практические занятия	2	
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	1	
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	1	
	Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	Практические занятия	4	
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
Раздел 2. Основы физиологии питания			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	
	Практические занятия	1	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	Практические занятия	4	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	Практические занятия	4	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	2	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	
	Практические занятия	1	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	1	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания			
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание учебного материала	5	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	Личная гигиена работников пищевых производств.	2	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Практические занятия	2	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	1	

	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	1	ПК 6.3-6.4
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	2	
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	2	
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	Практические занятия	1	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	
	Практические занятия	1	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку не-которых видов сырья и продукции	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: КноРус, 2022. - 198 с.
2. Наумова, Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст]: учебное пособие / Т.И. Наумова. - М.: Феникс, 2021. - 284 с.
3. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст]: учебник / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М.: Академия, 2021. - 349 с.
4. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания [Текст]: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд.,стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2023. - 61 с.
5. Лутошкина, Г. Г. Основы физиологии питания [Текст]: учебник / Г. Г. Лутошкина. – М. : Академия, 2020.- 65 с.
6. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учебник / Л.В. Мармузова – М.: Академия, 2022. – 160 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е. А. Рубина. – М.: Форум, 2018. – 240 с.- URL: <http://znanium.com>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: –основные понятия и термины микробиологии; –классификацию микроорганизмов; –морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; –генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; –роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; –характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; –особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –микробиологию основных пищевых продуктов; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –схему микробиологического контроля; –пищевые вещества и их значение для организма человека; –суточную норму потребности человека в питательных веществах; –основные процессы обмена веществ в организме; –суточный расход энергии; –состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; –физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; –нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания.		
Умения: –использовать лабораторное оборудование; –определять основные группы микроорганизмов; –проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; –обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; –осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; –проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; –рассчитывать энергетическую ценность блюд; –составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.23
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	52	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1	Основные группы продовольственных товаров	22	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	2	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		

Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	30	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		

	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям			
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.			
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.			
	Тематика практических занятий		2	ОК 1-7, 9, 10
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений		2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей			
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества			
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.			
	Тематика практических занятий		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.		2	
	Определение наличия запасов на складе.		2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.			
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов			
	Тематика практических занятий		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов		2	
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.			
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство			
	Тематика практических занятий		2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		2	
Тема 2.5	Содержание учебного материала		4	

Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	Тематика практических занятий	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) организации хранения и контроль запасов и сырья, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для нач.проф.образования. М: Изд.центр «Академия», 2018 г -272 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;

проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.24
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: формирование у студентов профессиональных компетенций, связанных с теоретическими и практическими знаниями о конструкции, рабочих процессах, устройстве, принципах работы, общих характеристик машин и оборудования для технического оснащения предприятий общественного питания, позволяющих творчески применять свои знания при последующем обучении и профессиональной деятельности.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- 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 учетом 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.	- 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

	– 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	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП 1	Современное оборудование предприятий общественного питания	20 часов	Требование работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	58	22
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	58	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	
Раздел 1. Механическое оборудование			
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..	1	
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебозрезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Практические занятия	1	ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	1	
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1	
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1	
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1	
Раздел 2. Тепловое оборудование			
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	1	
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

	Практические занятия	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	1	
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	1	
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Практические занятия	1	
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство.	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1	
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	3	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	1	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	1	
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	1	
Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1	
Тема 3.4. Льдогенераторы	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	Практические занятия	1	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	1	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского	Содержание учебного материала	2	ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	0,5	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	0,5	

производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	0,5	ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	0,5	
	Практические занятия	2	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	1	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) технического оснащения, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 336 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Изда-тельский центр «Академия», 2021. – 320 с
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2022 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 – 128 с.
5. Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2022 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - 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;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

– 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		
Умения: - 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	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.25
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Дисциплина «Организация обслуживания» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрывания столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП 1	Организация процесса обслуживания в зале Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков Обслуживание приемов и банкетов Специальные формы обслуживания	20 часов	Требование работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	62	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.		
	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
	Тематика практических занятий		
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной.		
	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия		
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		

	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья				
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности				
	Правила работы с подносом				
	Тематика практических занятий	4			
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом				
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3		
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню				
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин				
	Тематика практических занятий	2			
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания				
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3		
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов				
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива				
	Тематика практических занятий			2	
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство				
	Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала		6	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
		Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи			
Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание					
Тематика практических занятий		4			
Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд					

	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	Тематика практических занятий	4	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	Тематика практических занятий	1	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		

	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Тематика практических занятий	1	
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Технического оснащения и организации рабочего места, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Ресторанного дела, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2022. – 432 с.

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с.

Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2022. - 320 с.

3.2.2. Дополнительные источники

Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 244 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов		
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Приложение 2.26
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование представлений об основах экономики, менеджмента и маркетинга, видах экономической деятельности, сущности предпринимательства.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	

	профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления	

	интересующие профессиональные темы	полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала

	мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию	бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов

		продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
ПК 6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала;	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров,

	обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Объективно оценивать результаты рыночной деятельности конкретного предприятия	Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	8	Требование работодателей
2.	Использовать прикладные программные средства бизнес - планирования	Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	10	Требование работодателей
3.	Применять проектно-инвестиционные решения в соответствии с потребностями рынка	Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	2	Требование работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	92	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	92	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы экономики		50	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	1	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		

	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	5	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	1	
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	1	
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	1	
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	1	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	6	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	2	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	4	ПК 4.2-4.6

Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанный бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	10	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	1	
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	1	
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	1	
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес-плана	1	
Раздел 2. Основы менеджмента		22	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	8	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	

	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	4	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	1	
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	4	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	1	
Раздел 3.	Основы маркетинга	18	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	4	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		

	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	10	ПК 4.2-4.6 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		92	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Основы экономики, менеджмента и маркетинга, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с.
2. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с.
3. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знания: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; дифференцированный зачет

– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;		

– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	• активность поведения на занятиях в группах; • точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; • дифференцированный зачет

оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра по направлению, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике правового регулирования отношений в профессиональной сфере.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01- ОК.07, ОК.09- 11 ПК.6.1- 6.5	- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; - использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность	- виды административных правонарушений и административной ответственности; - классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; - организационно-правовые формы юридических лиц; - основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности; - нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - роль государственного регулирования в обеспечения занятости населения.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ДУП 01	Правовое регулирование занятости и трудоустройства Трудовой договор и материальная ответственность трудового договора Трудовая дисциплина	22	Требование работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	64	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Право и экономика			
Тема 1.1 Конституция РФ. Права и свободы человека и гражданина в РФ.	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.5 ПК.6.1-6.5
	Понятие конституции, ее место в системе законодательства. Конституция РФ. Правовой статус личности. Гражданство. Личные права и свободы человека и гражданина в РФ. Политические права и свободы. Социальные, экономические и культурные права. Механизмы защиты прав и свобод граждан		
	Практические занятия		
	Проведение сравнительного анализа Конституции РФ и Всеобщей декларации прав человека 1948 года, составление таблицы «Классификация прав и свобод человека и гражданина».		
Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	12	ОК.01-ОК.4, ОК-09, ОК-11 ПК.6.1-6.5
	Субъекты предпринимательской деятельности и основы их имущественного статуса. Граждане(физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности: понятие, виды, функции.		
	Практические занятия		
	Составление алгоритма регистрации в качестве юридического лица и индивидуального предпринимателя. Проведение сравнительного анализа организационно-правовых форм юридических лиц.		
Тема 1.3 Правовое регулирование договорных отношений	Содержание учебного материала	12	
	Понятие, содержание и форма гражданско-правового договора. Виды договоров. Заключение, изменение и расторжение договора. Отдельные виды гражданско-правовых договоров: купли-продажи, поставки, аренды, подряда.		
	Практические занятия		
	Составление договора купли-продажи. Порядок составления претензии. Решение задач по теме «Гражданско-правовой договор»		
Тема 1.4 Судебный порядок разрешения экономических и трудовых споров.	Содержание учебного материала	8	
	Понятие, способы и порядок защиты гражданских прав. Понятие и виды экономических споров. Подведомственность и подсудность споров. Понятие, виды, причины, условия и поводы возникновения трудовых споров. Понятие, рассмотрение индивидуальных трудовых споров в КТС и в судебных органах.		
	Практические занятия		
	Решение задач по теме «Судебный порядок разрешения экономических споров» Решение задач по теме «Судебный порядок разрешения трудовых споров» Составление искового заявления в Арбитражный суд		
Раздел 2. Труд и социальная защита.			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	4	

Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Понятие и формы занятости. Условия и порядок признания граждан безработными. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Порядок, приостановление и прекращение выплаты пособия. Профессиональное обучение. Стипендия		ОК.01-ОК.4, ОК-09, ОК-11 ПК.6.1-6.5
Тема 2.2 Трудовой договор и материальная ответственность трудового договора	Содержание учебного материала	8	
	Понятие, содержание и виды трудового договора. Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений. Испытательный срок. Трудовая книжка. Изменение условий трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора. Понятие, условия, особенности и виды материальной ответственности. Материальная ответственность работника перед работодателем. Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Практические занятия		
	Составление заявлений на очередной и учебный отпуска Составление резюме. Составление трудового договора.		
Тема 2.3 Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.4, ОК-09, ОК-11 ПК.6.1-6.5
	Понятие и способы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность. Вид, обжалование и снятие дисциплинарных взысканий.		
	Практические занятия		
	Решение задач «Разрешение трудовых конфликтов в сфере дисциплинарной ответственности»		
Тема 2.4 Административная ответственность	Содержание учебного материала	2	
	Понятие административного права. Понятие и признаки административной ответственности. Административное правонарушение. Административные наказания.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет правовые основы профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Волков А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: Учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 20109. – 249 с. – Серия: «Среднее профессиональное образование».
2. Хабибуллин А., Мурсалимов К. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. пособие. – М.: Инфра-М, 2020 – 336 с. Серия: профессиональное образование.
3. Кашанина Т.В., Сизикова Н.М. Основы права: Учебник. – М.: Юрайт, 2020. –413с. Серия:учебники для средних специальных учебных заведений.
4. Шкатулла В.И., Надвикова В.В., Сытинская М.В. Основы правовых знаний: учеб. пособие.– М.: Изд-во Форум, 2020. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь: анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность знать: -виды административных правонарушений и административной ответственности; -классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов; -нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; -организационно-правовые формы юридических лиц; -основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности; -нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника; -понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; -порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; -права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов - практических заданий

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.06 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ
ЗНАНИЙ»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.06 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ
ЗНАНИЙ»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: формирование у обучающихся–инвалидов и ОВЗ теоретических знаний, умений и практических навыков, необходимых для разнообразных социальных взаимодействий, формирование у них правовой культуры личности, воспитание гражданской позиции, навыков самостоятельной работы.

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01-ОК.07, ОК.09-11 ПК.6.1-6.5	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей специальности -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы -соблюдать правила санитарно-гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности.	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по специальности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	64	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Понятие социальной адаптации, ее этапы, механизмы, условия			
Тема 1.1 Основы и механизмы социальной адаптации.	Содержание учебного материала	8	ОК.01-ОК.5 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая (организационная), психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная. Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы. Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная.		
	Практические занятия		
	Решение ситуационных задач «Нормы позитивного социального поведения».		
Тема 1.2 Механизмы защиты прав человека	Содержание учебного материала	12	ОК.01-ОК.4, ОК-09 ПК 1.1 ПК 2.1
	Основополагающие международные документы по правам человека (Всеобщая декларация прав человека, Декларация прав и свобод человека и гражданина, Конвенция о правах ребенка, Конвенция ООН о правах инвалидов и др.). Механизм защиты прав человека в РФ (конституционная, государственная, судебная, собственная). Гарантии основных прав и свобод. Обеспечение равных возможностей для людей с ограниченными возможностями на государственном уровне. Характеристика основных законодательных документов, регламентирующих реабилитацию инвалидов.		
Раздел 2. Законодательство о правах инвалидов			
Тема 2.1 Международные договоры и российское законодательство о правах инвалидов. Медико-социальная экспертиза	Содержание учебного материала	16	
	Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов, 1993. Всемирный доклад ВОЗ об инвалидности, 2011. Конвенция ООН о правах инвалидов, 2006 г: Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. Обеспечение доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры. Конвенция МОТ о профессиональной реабилитации и занятости инвалидов. Декларация ООН о правах умственно отсталых лиц, 1971		
	Рекомендация Совета Европы по правовой защите недобровольно госпитализированных лиц с психическими расстройствами, 1983 и др. Конституция Российской Федерации о правах и свободах гражданина. Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов»: Понятия: социальная защита населения, медико-социальная экспертиза, реабилитация и реабилитация инвалидов. Обеспечение жизнедеятельности инвалидов, образование и обеспечение занятости. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»: Федеральная программа «Доступная среда».		
	Практические занятия		

	Составление перечня гарантий, обеспечиваемых инвалидам в РФ.		
	Организация реабилитационного процесса. Порядок организации деятельности Федеральных государственных учреждений медико-социальной экспертизы. Порядок и условия признания лица инвалидом. Формирование и реализация индивидуальной программы реабилитации инвалида.		
	Раздел 3.Основы гражданского и семейного законодательства.		
Тема 3.1 Основы гражданского законодательства	Содержание учебного материала	4	ОК.05-ОК-07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1.
	Понятие и система гражданского права. Гражданский кодекс РФ. Понятие гражданско-правового договора. Правоспособность и дееспособность граждан. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию). Законодательство о защите прав потребителей. Процессуальные аспекты защиты прав потребителей.		
Тема 3.2 Основы семейного законодательства.	Содержание учебного материала	8	
	Понятие семейного права. Семейный кодекс РФ. Брачно-семейное законодательство РФ; Заключение и прекращение брака; Права и обязанности родителей и детей.		
Раздел 4. Основы трудового законодательства. Особенности регулирования труда инвалидов.			
Тема 4.1. Трудовой договор. Трудовая дисциплина	Содержание учебного материала	8	
	Понятие, виды, формы и порядок заключения трудового договора. Испытание при приеме на работу, перевод на другую работу, прекращение и расторжение трудового договора. Понятие, виды и режимы рабочего времени и времени отдыха. Понятие и способы обеспечения дисциплины труда. Дисциплинарная ответственность. Вид, обжалование и снятие дисциплинарных взысканий.		
	Практические занятия		
	Решение задач «Разрешение трудовых конфликтов в сфере дисциплинарной ответственности»		
Тема 4.2 Особенности регулирования труда инвалидов.	Содержание учебного материала	6	
	Нормативные правовые акты, регулирующие труд инвалидов. Оформление трудовых отношений. Создание доступных условий труда. Рабочее время. Время отдыха. Дополнительные гарантии охраны труда инвалидов. Оплата труда инвалидов.		
	Практические занятия		
	Составление трудового договора, используя изученный материал		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Волков А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: Учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 20109. – 249 с. – Серия: «Среднее профессиональное образование».
2. Хабибуллин А., Мурсалимов К. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учеб. пособие. – М.: Инфра-М, 2020 – 336 с. Серия: профессиональное образование.
3. Кашанина Т.В., Сизикова Н.М. Основы права: Учебник. – М.: Юрайт, 2020. –413с. Серия:учебники для средних специальных учебных заведений.
4. Шкатулла В.И., Надвикова В.В., Сытинская М.В. Основы правовых знаний: учеб. пособие.– М.: Изд-во Форум, 2020. – 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь: анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность знать: -виды административных правонарушений и административной ответственности; -классификацию, основные виды и правила составления нормативных документов; -нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров; -организационно-правовые формы юридических лиц; -основные положения Конституции Российской Федерации, действующие законодательные и иные нормативно-правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной (трудовой) деятельности; -нормы дисциплинарной и материальной ответственности работника; -понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; -порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; -права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов - практических заданий

Приложение 2.29
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

**«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование знаний в области информационных технологий и выработка на их основе необходимых умений и навыков использования современных аппаратных и программных средств сбора, представления, хранения, передачи, обработки и анализа данных в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ДУП 01	Технология обработки текстовой информации Компьютерные презентации Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности Основы информационной и технической компьютерной безопасности	60	Требование работодателей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	120	86
Консультация к экзамену	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	128	92

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации		14	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	4	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2	
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2	
	Практические занятия	4	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	4	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		86	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 – 6.3
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов.	2	
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	
	Практические занятия	12	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	6	
	Создание структурированного документа	6	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 – 6.3
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop).	2	
	Практические занятия	10	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ.	10	
	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10

Тема 2.3 Компьютерные презентации	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	4	ПК 6.1 – 6.3
	Практические занятия	10	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	10	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,10
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	База данных ACCESS. Основные типы данных.	2	
	Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2	
	Практические занятия	26	
	Работа в EXCEL	14	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	12	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 – 6.3
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	1	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	1	
	Практические занятия	10	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	10	
Раздел 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		20	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 – 6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	1	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	1	
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	2	
	Практические занятия	10	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	10	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1 – 6.3
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	

	Практические занятия	4	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	4	
<i>Консультация</i>		2	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>		6	
ВСЕГО		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационные технологии», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Е.В. Михеева, Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности, 5-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256
3. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с.
4. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с.
5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с.
6. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с.
7. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020.
8. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы : учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.
2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота ответов и выполнения заданий, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов; -письменных/ устных ответов, -тестирования; - выполнения практических заданий на компьютере;
Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения,	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,

хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	защите отчетов по практическим занятиям; - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде устных ответов; - письменных/ устных ответов, - тестирования; - выполнения практических заданий на компьютере;

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ»

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 АДАПТИВНЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ И КОММУНИКАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ»**
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»: формирование знаний в области информационных технологий и выработка на их основе необходимых умений и навыков использования современных аппаратных и программных средств сбора, представления, хранения, передачи, обработки и анализа данных в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	- осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами; - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства; - осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства	- основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации; - современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения; - приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации; - приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	120	86
Консультация к экзамену	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	128	92

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9, 10
	Цели, задачи и содержание дисциплины. Значение информационных технологий в профессиональной деятельности.	1	
Раздел 1. Особенности ИТ и средства обучения для людей с ограниченными возможностями здоровья			
Тема 1.1. Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10
	Современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения.	2	
	Современные информационные технологии переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации для людей с ОВЗ и инвалидностью	2	
Тема 1.2. Технические средства реабилитации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	Тифлотехнические средства реабилитации. Приемы использования тифлотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями зрения). или Сурдотехнические средства реабилитации. Приемы использования сурдотехнических средств реабилитации (для студентов с нарушениями слуха). или Специальные возможности ОС для пользователей с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации	2	
	Практические занятия	4	
	Использование брайлевской техники, видеоувеличителей, программ синтезаторов речи, программ невидимого доступа к информации в профессиональной деятельности незрячих и слабовидящих людей. Или Использование индивидуальных слуховых аппаратов и звукоусиливающей аппаратуры в профессиональной деятельности слабослышащих и глухих людей. Или Использование Адаптированной компьютерной техники, альтернативных устройств ввода-вывода информации, специального программного обеспечения в профессиональной деятельности людей с нарушениями опорно-двигательного аппарата.	4	
Тема 1.3. Дистанционные образовательные технологии	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	Дистанционное обучение. Интернет курсы. Интернет олимпиады. Альтернативные средства коммуникации	2	
	Практические занятия	2	
	Использование альтернативных средств коммуникации в учебной и профессиональной деятельности лиц с инвалидностью и ОВЗ.	2	
Раздел 2. Общий состав и структура ПК. Программное обеспечение ПК.			
Тема 2.1 Устройство ПК.	Содержание учебного материала	3	ОК 1-7, 9, 10
	Архитектура персонального компьютера.	1	
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Характеристика основных устройств ПК.	1	
	Основные комплектующие системного блока и их характеристики.		

Программное обеспечение ПК. Классификация программного обеспечения.	Кодирование информации, единицы измерения информации. Структура хранения информации в ПК.	1	
Тема 2.2. Операционные системы, виды операционных систем их основные характеристики и функции	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	Понятие операционной системы. Виды операционных систем. Функциональные назначения операционных систем.	1	
	Средства хранения и переноса информации.	1	
Тема 2.3. Информационные и коммуникационные технологии	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9, 10
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Классификация информационных систем. Глобальная сеть Интернет. История создания Всемирная паутина. Поисковые системы.	1	
	Практические занятия	2	
	Основы работы в Глобальной сети Интернет. Работа с различными поисковыми системами.	2	
Раздел 3. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности			
Тема 3.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов.	1	
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	1	
	Практические занятия	15	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	15	
Тема 3.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop).	2	
	Практические занятия	8	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ.	-	
Тема 3.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	1	ОК 1-7, 9, 10
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	1	
	Практические занятия	8	
	Подготовка презентаций в программе Power Point. Использование Power Point для создания портфолио по профессии. Создание презентаций по современным трендам.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 3.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	1	
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	1	
	Практические занятия	20	
	Работа в EXCEL	10	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	2	
	Составление и получение отчетов о деятельности гостиниц. Работа с базами данных клиентов. Создание коллажей и эскизов профессиональной направленности. Создание презентаций по профессиональной тематике.	2	
	Практические занятия	11	
	Работа по созданию клиентской базы. Расчет прибыли, расхода, закупок. Расчет заработной платы сотрудников.	11	
Раздел 4. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность			
Тема 4.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9, 10
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	2	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции	2	
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.	2	
	Практические занятия	20	
	Создание Web-страницы гостиницы.	20	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Разработка проекта Web-страницы гостиницы.	2	
Тема 4.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	4	
	Практические занятия	2	
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
Консультации к экзамену		2	

Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
ВСЕГО:		128	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Информационные технологии», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Е.В. Михеева, Титова О.И. Информационные технологии в профессиональной деятельности, 5-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 416 с.
2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256
3. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с.
4. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с.
5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с.
6. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с.
7. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020.
8. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы : учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.
2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - основы современных информационных технологий переработки и преобразования текстовой, табличной, графической и другой информации; - современное состояние уровня и направлений развития технических и программных средств универсального и специального назначения; - приемы использования компьютерной техники, оснащенной альтернативными устройствами ввода-вывода информации; - приемы поиска информации и преобразования ее в формат, наиболее подходящий для восприятия с учетом ограничений здоровья	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с учебными задачами;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;

- иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - использовать альтернативные средства коммуникации в учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать специальные информационные и коммуникационные технологии в индивидуальной и коллективной учебной и будущей профессиональной деятельности; - использовать приобретенные знания и умения в учебной и будущей профессиональной деятельности для эффективной организации индивидуального информационного пространства; - осуществлять безопасную работу в Интернет при организации индивидуального информационного пространства	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	- оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: дать студентам систему знаний и компетенций в области социально-экономических, организационных и правовых аспектов охраны труда в организациях, а также сформировать современную систему организации охраны труда на микроуровне.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Коды ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5	- соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания.	- основы нормативного регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний; - анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	50	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательные положения по охране труда			
Тема 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда	Основное содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, 3.1-3.7, ПК 4.1-4.6, ПК 5.1-5.6, ПК 6.1-6.5
	Основные документы, регламентирующие охрану труда: Конституция РФ, Кодекс законов о труде, Закон РФ «О повышении основных гарантий для трудящихся», «Основные законодательства РФ об охране труда», «Основные законодательства о занятости населения».	1	
	Рабочее время и время отдыха. Организация охраны труда: нормы и правила, ответственность за охрану труда, обязанности работника в области охраны труда и его права. Система стандартов безопасности. Термины и определения.		
	Ответственность работодателей за нарушения законодательных и иных актов. Надзор и контроль по охране труда.		
	В том числе практических занятий	4	
Тема 1.2. Производственная экология, производственный травматизм и профессиональные заболевания	Составление графика выхода на работу (на примере пекарен города Череповца)	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Основное содержание учебного материала	2	
	Воздействие человека на природу. Правовая основа экологической деятельности: планирование и финансирование природоохранной деятельности, экологические службы, государственный надзор.	2	
	Причины травматизма и профзаболеваний.		
	Расследование и учет несчастных случаев на производстве.		
Тема 1.3. Организация обучения работающих безопасности труда	Положения о порядке расследования и учета несчастных случаев. Правила и доказательства ответственности.		
	Мероприятия по предупреждению травматизма.		
	В том числе практических занятий	4	
	Анализ травматизма (на примере пекарен г. Череповца).	4	
	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.8
	Государственный стандарт безопасности труда.	4	
	Инструктажи по технике безопасности: виды инструктажей, цели и задачи, журналы регистрации, порядок и периодичность инструктирования.		
	В том числе практических занятий	2	
	Мероприятия по предупреждению травматизма и заполнение Журнала инструктажа по технике безопасности на рабочем месте	2	
Раздел 2. Производственная санитария			
	Основное содержание учебного материала	4	

Тема 2.1. Вредные производственные факторы и коллективные меры защиты	Виды и характер вредных производственных факторов. Профилактические мероприятия по предупреждению заболеваний. Предельно допустимая концентрация вредных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация: допустимый уровень шума, в соответствии с ГОСТом. Электромагнитные излучения и их влияние на состояние организма и работоспособность человека. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
Тема 2.2. Производственное освещение	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09-11, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Виды освещенности и нормирование освещения: неблагоприятные факторы, требования к рациональному освещению, деление естественного и искусственного освещения. Правила и нормы освещения: нормативные значения качества естественного освещения, нормы освещенности рабочих поверхностей и производственных помещений.	2	
Раздел 3. Техника безопасности			
Тема 3.1. Правила техники безопасности к устройству предприятий и содержанию территорий и помещений	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Размеры санитарно-защитных зон. Внедрение передовых технологий. Строительные нормы и правила. Требования к территории. Планировка производственных, торговых помещений и цехов предприятий общественного питания.	4	
Тема 3.2. Организация технологических процессов и рабочих мест	Основное содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Государственный стандарт организации рабочих мест, Санитарные правила и Правила техники безопасности технологических процессов. Правила к рабочему месту пекаря. Транспортные средства, правила движения и производство работ на территории: допустимые скорости движения, требования к погрузочно-разгрузочным площадкам.	1	
Тема 3.3. Электробезопасность. Опасность поражения и действие электрического тока на человека	Основное содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Степени ожогов и степени электротравм. Влияние тока на организм человека. Влияние режима нейтрали и сопротивления изоляции на условия безопасности.	1	
Тема 3.4. Общие требования к электроустановкам для обеспечения безопасной эксплуатации	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Государственный стандарт электробезопасности. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Защитное заземление, зануление, отключение. Деление защитных изолирующих средств. Технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током: искусственное дыхание, массаж сердца.	4	
Раздел 4. Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования			
Тема 4.1.	Основное содержание учебного материала	1	

Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования	Общие требования к технике безопасности и санитарии к механическому оборудованию, предъявляемые к конструкциям машин и аппаратов, общие правила безопасной эксплуатации оборудования.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
Тема 4.2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Общие требования к технике безопасности и санитарии к тепловому оборудованию, предъявляемые к конструкциям машин и аппаратов теплового оборудования, Общие правила безопасной эксплуатации оборудования.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Правила работы с оборудованием в пекарне	4	
Тема 4.3. Техника безопасности при эксплуатации холодильных установок	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Виды холодильных установок, основные опасные и вредные факторы: правила устройства и безопасной эксплуатации аммиачных и хладоновых установок. Свойства хладона и аммиака. Свойства защиты холодильных машин от опасных режимов. Меры безопасности при обслуживании холодильных установок.	2	
Тема 4.4. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования	Основное содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Классификация весоизмерительного оборудования. Требования техники безопасности и производственной санитарии при эксплуатации весоизмерительного оборудования. Установка настольных и товарных весов. Конструктивные элементы весового чекопечатающего комплекса и его безопасная эксплуатация.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Правила установки и безопасной работы на весоизмерительном оборудовании	2	
Раздел 5. Пожарная безопасность			
Тема 5.1. Организация пожарной охраны	Основное содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Пожарная охрана на предприятиях общественного питания: противопожарный инструктаж и пожарно-технический минимум. Пожароопасные свойства веществ и материалов: классификация по пожарной опасности. Понятия: горение, взрыв, детонация, самовозгорание. Классификация объектов по степени пожарной опасности.	1	
Тема 5.2. Противопожарная профилактика и средства пожаротушения	Основное содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1 – 2.4
	Меры пожарной безопасности в предприятиях общественного питания. Меры против распространения пожаров. Средства тушения пожаров: противопожарное водоснабжение. Классификация и характеристика огнетушителей. Действия в случае пожара.	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Охрана труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С.. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Иоффе М.Я., Охрана труда в торговле и общественном питании. - М.: Высшая школа, 2018.
3. Калинина В.М., Техническое оснащение и охрана труда в предприятиях общественного питания. - М.: Мастерство, 2019.
4. Калинина В.М., Охрана труда в предприятиях пищевой промышленности. - М.: Академия, 2020.
5. Лесова Н.Р., Охрана труда в государственной торговле. - М.: Экономика, 2019.
6. Фатыхов Д.Ф., А.Н. Белехов. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.
7. Охрана труда для работников общественного питания. Учебное пособие. - Ростов-на-Дону.: Феникс, 2020.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Золин В.П, Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Матюнина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения, осваиваемые в рамках учебной дисциплины:		
- соблюдать правила охраны труда; - предупреждать производственный травматизм и профзаболевания.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора	Оценка результатов устного опроса, практической работы, тестирования
Знания, осваиваемые в рамках учебной дисциплины:		
- основы нормативного регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; - принципы возникновения и профилактики производственного травматизма и профзаболеваний; - анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Оценка результатов устного опроса, практической работы, тестирования

Приложение 2.32
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование готовности к профессиональной деятельности, важным аспектом которой является безопасное взаимодействие человека со средой обитания, прежде всего производственной.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	22
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	68	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п/п	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Гражданская оборона и защита при чрезвычайных ситуациях				
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		Содержание учебного материала	2	
	1-2	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Тема 1.2. Гражданская оборона		Содержание учебного материала	6	
	3-4	Организация гражданской обороны. Оружие массового поражения и защита от него	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08
	5-6	Средства защиты от оружия массового поражения	2	
	7-8	Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиационного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Тема 1.3. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях		Содержание учебного материала		
	9-10	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	ОК 01-04, ОК 09, ОК 10
	11-12	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте и на производственных объектах	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	13-14	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке	2	ОК 01-04, ОК 09, ОК 10
		Практические занятия		
	15-16	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара. Отработка правил пользования средствами пожаротушения	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	17-18	Отработка действий при возникновении аварии с выбросом сильнодействующих ядовитых веществ и при возникновении радиационной аварии	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарной подготовки				
Тема 2.1. Вооруженные Силы России		Содержание учебного материала		
	19-20	Состав и организационная структура Вооруженных Сил России. Виды Вооруженных Сил и рода войск. Система руководства и управления Вооруженными Силами России	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08,

				ОК 09, ОК 10
	21-22	Воинская обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом. Порядок прохождения военной службы.	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Тема 2.2. Уставы Вооруженных Сил России		Содержание учебного материала		
	23-24	Военная присяга. Боевое знамя воинской части	2	ОК 06, ОК 08
	25-26	Военнослужащие и взаимоотношения между ними. Воинская дисциплина	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08
	27-28	Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	29-30	Караульная служба	2	ОК 06, ОК 08
	31-32	Права и обязанности военнослужащих	2	ОК 01-04
	33-34	Обязанности и действия часового	2	ОК 01-04
Тема 2.3. Строевая подготовка		Содержание учебного материала		
	35-36	Строй и управления ими	2	ОК 06, ОК 08
		Практические занятия	10	
	37-38	Строевые приемы и движение без оружия. Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте. Повороты в движении	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	39-40	Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в движении	2	ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	41-42	Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	2	ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	43-44	Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	45-46	Строй отделения. Построение и отработка движения походным строем. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
2.4. Огневая подготовка		Содержание учебного материала		
	47-48	Материальная часть автомата Калашникова. Подготовка автомата к стрельбе. Ведение огня из автомата	2	ОК 01-04, ОК 09, ОК 10
	49-50	Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание		ОК 01-04, ОК 06, ОК 08
		Практические занятия	4	
	51-52	Неполная разборка и сборка автомата. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата	2	ОК 01-04, ОК 09, ОК 10
2.5. Медико-санитарная подготовка		Содержание учебного материала		

	53-54	Общие сведения о ранах , осложнения ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	55-56	Первая (доврачебная) помощь при ожогах , перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
	57-58	Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током, утоплении и отравлениях	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08
	59-60	Доврачебная помощь при клинической смерти	2	
		Практические занятия		
	61-62	Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08,
	63-64	Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. Наложение шины на место перелома	2	ОК 01-04, ОК 09, ОК 10
	65-66	Отработка на тренажёре реанимационных мероприятий: прекардиального удара, искусственного дыхания и непрямого массажа сердца	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10
Промежуточная аттестация	67-68	Дифференцированный зачёт	2	
Всего			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2020. — 350 с.
3. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. – Москва: КноРус, 2021. – 156 с.
4. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с.
5. Основы медицинских знаний (анатомия, физиология, гигиена человека и оказание первой помощи при неотложных состояниях) : учебное пособие ; под ред. И. В. Гайворонского / И. В. Гайворонский, Г. И. Ничипорук, А. И. Гайворонский, С. В. Виноградов — 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : СпецЛит, 2021. — 311 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – Москва : Юрайт, 2021. – 399 с.
2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 350 с.
3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 499 с.
4. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учебное пособие / В. А. Бондаренко, С. И. Евтушенко, В. А. Лепихова – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 150 с.
5. Михайлиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования/ А. М. Михайлиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет

безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.		
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

Приложение 2.33
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

**«Опц.10 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОПц.10 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»
(наименование дисциплины)**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровая экономика на предприятиях общественного питания»: формирование у обучающихся понимания закономерностей развития современной цифровой экономики, знакомство с методиками применения цифровых платформ для их использования в государственных и коммерческих организациях.

Дисциплина «Цифровая экономика на предприятиях общественного питания» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска		
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать задачи цифровой экономики; основные принципы управления в условиях цифровой экономики Уметь проводить сравнительный анализ интернет-магазинов. Использовать возможности сайта госуслуг	Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики Тема 2. Интернет-маркетинг	14	Реализация основных мер государственной политики Российской Федерации по созданию необходимых условий для развития цифровой экономики РФ (Программа «Цифровая экономика РФ», утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р). Формирование умений: правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса. Требования работодателя
2	Знать влияние цифровых технологий на формирование цифровой экономики; уметь использовать цифровые технологии	Тема 3. Новые условия производства и изменение производительности Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан Тема 6. Технология «Умный» город	10	
3	Использование защитных устройств, защита личных данных и конфиденциальности Анализ и оценка угрозы и рисков информационной безопасности, осуществление мер противодействия нарушениям информационной безопасности	Тема 5. Информационная безопасность	2	
4	Уметь выполнять анализ рынка криптовалют	Тема 7. Электронные деньги	4	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	16
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	2
Всего	48	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание	10	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Цифровая экономика как национальный проект Программа «Цифровая экономика Российской Федерации». Основные определения и этапы развития цифровой экономики	1	
	Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей цифровой экономики, сфера их применения, Информация как производительная сила современного общества. Роль цифровой экономики на предприятиях питания	1	
	Этика и цифровая экономика. Этические риски при цифровизации экономики.	1	
	Электронное правительство Интернет-представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки. Виды хозяйственной деятельности в сети Интернет. Интернет-магазин.	1	
	Электронные платежные системы Определение электронных платежных систем. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования электронных платежных систем.	1	
	Государственные онлайн услуги Определение государственных онлайн услуг, основные функции и возможности госуслуг, ресурсы предоставления госуслуг, сферы применения данных ресурсов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Проведение сравнительного анализа интернет-магазинов	2	
	Изучение основных возможностей портала госуслуг	2	
Тема 2. Интернет-маркетинг	Содержание	12	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Интернет-маркетинг Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет- маркетинга	1	
	Интернет - реклама. Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	1	
	Поисковая оптимизация	1	

	Электронные рассылки, их определение, виды, способы применения. Статистика покупок, их определение, виды, способы применения. Электронные программы лояльности, их определение, виды, способы применения. Спам, его определение, виды, способы применения		
	Организация маркетинговых исследований Основные понятия маркетинговых исследований, виды маркетинговых исследований, алгоритм работы маркетинговых исследований, сфера их деятельности	1	
	Потребитель в сети Интернет Определение «потребителя». Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем	1	
	Влияние цифровизации на потребительское поведение Модели потребительского поведения. Изменение потребительского ожидания и потребительского поведения как следствие внедрения новых цифровых инструментов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Создание электронных рассылок.	2	
	Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных электронных площадках (электронная почта, соцсети Вконтакте, Инстаграмм).	2	
	Основы интернет-маркетинга в сфере общественного питания	2	
Тема 3. Новые условия производства и изменение производительности	Интернет-маркетинг: контекстная и баннерная реклама	2	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Содержание	5	
	Производственная функция. Определение производственной функции, ее сущность, предпосылки ее возникновения и перспективы развития.	1	
	Цифровой капитал Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.	1	
	Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Расчет цифровых рисков предприятия	2	
Тема 4. Нестандартные формы занятости граждан	Содержание	4	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Новые формы занятости населения Основные определения, функции. Виды форм занятости населения. Нестандартные формы занятости.	1	
	Условия, определяющие изменения на рынке труда	1	

	Факторы, способствующие и препятствующие использованию нестандартных форм занятости в цифровом мире.		
	Самозанятые граждане Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность.	1	
	Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	1	
Тема 5. Информационная безопасность	Содержание	3	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Основы информационной безопасности Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ	1	
	Методы и средства защиты информации Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации	1	
	Компьютерные вирусы Признаки появления вирусов в компьютере. Виды вирусов. Антивирусные программы. Ответственность за компьютерные преступления	1	
Тема 6. Технология «Умный» город	Содержание	6	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Концепции «умного» города Определение концепции «умного» города, основные функции и принципы, сфера деятельности	1	
	Воздействие «умного» города на жизнь «Умный» город и изменение нашей жизни в том месте, где я живу, отношение к технологии «умный» город	1	
	Практика внедрения элементов «умного» города: от настоящего к будущему Перспективы развития рынка технологий «умных» городов Эффекты внедрения концепции «умного» города	1	
	Нормативно-правовые акты «умного» города Официальные документы, обеспечивающие внедрение концепции «умного» города в Российской Федерации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Деловая игра «Цифровизация города»	2	
Тема 7. Электронные деньги	Содержание	6	ОК 1, ОК 2, ОК 9
	Понятие электронных денег Определение электронных денег, сферы их использования, их виды. Отличия электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки электронных денег. Способы получения электронных денег	1	
	Эволюция денежной системы. Определение электронной денежной системы, способы ее развития, роль электронной денежной системы в современном обществе	1	

	Как пользоваться электронными деньгами? Способы заработка электронных денег Алгоритм использования электронных денег, площадки для их использования, способы получения электронных денег	1	
	Криптовалюта. Биткоины Определение криптовалюты, история ее появления, сфера применения криптовалюты. Определение биткоинов, история их появления, сфера применения биткоинов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Изучение работы электронного кошелька (киви-кошелёк)	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Цифровая экономика на предприятиях общественного питания», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Акулич, М.В. Интернет-маркетинг: учебник / М.В. Акулич. – М.: Дашков и К°, 2022. – 352 с.
2. Ермолова, Н. Продвижение бизнеса в социальных сетях Facebook, Twitter, Google+ /Н. Ермолова; ред. Н. Нарциссова. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: Альпина Паблишер, 2021. - 401 с.
3. Конагина М.Н. Основы цифровой экономики. – М.: Юрайт, 2024. – 235 с.
4. Каргина Л.А., Лебедева С.Л. Цифровая экономика. – М.: Прометей, 2020. – 220 с.
5. Лapidус Л.В. Цифровая экономика. Управление электронным бизнесом и электронной коммерцией: учебник. – М.: ИНФРА-М, 2023. – 479 с.
6. Прокофьев С.Е., Панина О.В., Харченко К.В. Цифровое государство и экономика. – М.: Кнорус, 2024. – 346 с.
7. Сергеева Л.И., Сергеев Д.Л., Юданова А.Л. Цифровая экономика. – М.: Юрайт, 2024. – 437 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Головенчик Г.Г. Цифровая экономика. – Минск: БГУ, 2020
2. Соловьев А. В. Культура информационного общества / А.В. Соловьев – М.: Директ-Медиа, 2016. - 276 с.
3. Ташков П. А. Интернет. Общие вопросы. – СПб.: ПИТЕР, 2016. – 416 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; – номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль в форме: письменного/устного опроса; защиты практических занятий; контрольных работ по темам разделов дисциплины; тестирования; Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.
<i>Умеет:</i> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность,	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;

– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение	оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 2.34
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»: получение студентами комплексных знаний в области права, учета, налогообложения, финансов, маркетинга, менеджмента и приобретение практических навыков создания и развития собственного бизнеса.

Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Практический опыт
ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ОК.10, ОК.11, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1-6.6	- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; - разрабатывать бизнес-план предприятия; - определять стратегию открываемого бизнеса; - оценивать конъюнктуру рынка; - определять эффективность бизнеса	- базовые определения, функции и задачи предпринимательства; - сущность предпринимательской среды; - историю развития предпринимательства в России; - роль государства в развитии предпринимательской деятельности; - различные способы создания предпринимательской организации; - этапы организации собственного предприятия; - механизм осуществления предпринимательской деятельности; - этические нормы предпринимательской деятельности.	выполнение подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП 01	Бизнес-планирование: методика разработки и моделирование деятельности	12	Требование работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	16
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	36	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда		10	
Тема 1.1. Сущность и виды предпринимательства	Содержание учебного материала	3	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности.	1	
	Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство.	1	
	Сущность инновационного предпринимательства. Региональные сети: бизнес – центры, бизнес - инкубаторы	1	
Тема 1.2 Рынок как сфера предпринимательства	Содержание учебного материала	3	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Служба занятости, биржа труда.	1	
	Виды рынков.	1	
	Свободные экономические зоны.	1	
Тема 1.3 Предпринимательская корпорация и выбор ее типа	Содержание учебного материала	2	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Организационные формы крупного предпринимательства. Типы предпринимательских корпораций. Особенности их организации, юридического оформления за рубежом и в России.	1	
	Базовые формы организации крупного бизнеса, их основные достоинства и недостатки.	1	
	Практические занятия	2	
	Определение характерных особенностей организационно-правовых форм предприятий.	2	
Раздел 2. Бизнес-планирование: методика разработки и моделирование деятельности		26	
Тема 2.1. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	Содержание учебного материала	3	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Необходимость, сущность и особенности разработки бизнес-планов для внутреннего пользования и для внешнего представления. Особенности бизнес -планирования для начинающих и продолжающихся процессов. Структура и содержание бизнес-плана и факторы, их определяющие.	1	
	Выбор сферы деятельности, товаров, услуг. Анализ инвестиционной привлекательности той или иной отрасли. Анализ рынка.	1	
	Организация создания нового предприятия. Перечень необходимых учредительных документов для организации той или иной формы собственности, т. е. порядок создания нового предприятия.	1	
	Практические занятия	2	
	Создание нового предприятия.	2	
Тема 2.2. Разработка разделов бизнес-плана «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка».	Содержание учебного материала	4	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Раздел бизнес-плана «Описание продукции».	1	
	Анализ целевой аудитории. Выявление свойств товара/ услуг.	1	
	Раздел бизнес-плана «Исследование и анализ рынка».	1	
	Определение доли рынка. SWOT-анализ.	1	
Практические занятия		4	

	Разработка раздела бизнес плана «Описание продукции»	2	
	Разработка раздела бизнес плана «Исследование и анализ рынки» для своего предприятия.	2	
Тема 2.3. Разработка разделов бизнес-плана «План маркетинга», «Организационный план»,	Содержание учебного материала	3	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Раздел бизнес-плана «План маркетинга». Выработка генеральной маркетинговой стратегии (продвижение ТРУ).	1	
	Раздел бизнес-плана «Организационный план».	1	
	Выбор организационных структур управления. Обязанности и ответственность каждого члена управленческого персонала.	1	
	Практические занятия	2	
	Разработка раздела бизнес-плана «План маркетинга».	1	
	Разработка раздела бизнес-плана «Организационный план».	1	
Тема 2.4. Разработка разделов бизнес-плана «Производственный план»	Содержание учебного материала	1	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Техническое описание плана производства. Необходимые мощности для организации производства. Рабочая сила, необходимая для ведения производства.	1	
	Практические занятия	2	
	Разработка раздела бизнес-плана «Производственный план»	2	
Тема 2.5. Разработка раздела бизнес-плана «Финансовый план»	Содержание учебного материала	1	ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.09, ОК.10, ОК.11.
	Потенциал проекта, прибыль, рентабельность, срок окупаемости.	1	
	Пути предотвращения рисков, с которыми может столкнуться будущий предприниматель		
	Практические занятия	2	
	Разработка раздела бизнес плана «Финансовый план» для своего предприятия.	1	
	Разработка раздела бизнес-плана «Анализ рисков»	1	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
ВСЕГО:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Предпринимательская деятельность», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Чеберко Е.Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства: учебник и практикум СПО. – М.: Юрайт, 2022.
2. Семиглазов В.А. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие. – Томск: ЦПП ТУСУР, 2021.
3. Шитов В.Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие. – М.: Феникс, 2020.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Валигурский Д.И. Организация предпринимательской деятельности: Учебник / Д. И. Валигурский. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015.
2. Косов М.Е. Налогообложение предпринимательской деятельности. Теория и практика: учебник / М.Е. Косов, Л.А. Краморенко, Н.Д. Эриашвили. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Умения	Методы оценки
- базовые определения, функции и задачи предпринимательства; - сущность предпринимательской среды; - историю развития предпринимательства в России; - роль государства в развитии предпринимательской деятельности; - различные способы создания предпринимательской организации; - этапы организации собственного предприятия; - механизм осуществления предпринимательской деятельности; - этические нормы предпринимательской деятельности.	- моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; - разрабатывать бизнес-план предприятия; - определять стратегию открываемого бизнеса; - оценивать конъюнктуру рынка; - определять эффективность бизнеса.	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

Приложение 2.35
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности»: развитие основ экономического образа мышления; воспитание ответственного и грамотного финансового поведения; развитие учебно-познавательного интереса в области экономических отношений в семье; формирование опыта применения полученных знаний и умений для решения элементарных вопросов в области экономики семьи, а также для выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности.

Дисциплина «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 11	применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. - производить оплату с применением различных видов платежных средств. Определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей. -выбирать продукты страхования; оформлять налоговую декларацию; оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер. нормативные основания по защите прав потребителей; выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке.	структуры семейного бюджета и экономики семьи банковской системы предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, инвестирование. расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. виды платежных средств. страхование и его виды. налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. основы предпринимательства.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП 01	Налоги Страхование Пенсия Мошеннические схемы	12	Требование работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	36	16

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акадч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Личное финансовое планирование		6/4	
Тема 1.1. Домашняя бухгалтерия	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 03
	1. Личный (семейный) бюджет. Структура, способы составления и планирования бюджета.	2	
	2. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT–анализ какодин из способов принятия решений.		
	3. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1. Решение ситуационной задачи путем заполнения таблицы SWOT–анализа (слабые и сильные стороны выбранного решения)	2	
	Практическое занятие 2. Деловой практикум. Составление личного финансового плана и бюджета.	2	
Раздел 2. Финансовые продукты банковской системы		10/6	
Тема 2.1. Оценка банка для заключения договорных отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 11
	Оценка добросовестности банка. Основные характеристики. Порядок сбора и оценки информации о банке и основных видах продуктов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационной задачи. Оценка банка и обоснование оценки.	1	
Тема 2.2. Банковские депозиты	Содержание учебного материала	3	ОК 09, ОК 11
	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Сбор и анализ информации о банковских продуктах. Управление рисками по депозиту.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 4. Оценка условий и составление Депозитного договора.	1	
	Практическое занятие 5. Расчет доходности вложений по депозитному счету.	1	
Тема 2.3. Банковские кредиты	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 11
	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Сбор и анализ информации о кредитных продуктах. Понятие микрозайма. Уменьшение стоимости кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита.	1	

	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 5. Практикум: кейс – Крупная покупка при использовании кредита (Покупка машины) с расчетом графика погашения.	1	
Тема 2.4. Инвестиции	Содержание учебного материала	3/2	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09, OK 11
	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Акции, облигации, вклады в Инвестиционные фонды (ПИФы), биржевые инвестиционные фонды (ETF) Сроки и доходность инвестиций. Фондовый рынок и его инструменты. Как делать инвестиции. Как анализировать информацию об инвестировании денежных средств. Место инвестиций в личном финансовом плане.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6. Практикум. Кейс – «Куда вложить деньги»	2	
Раздел 3. Страхование		3/2	
Тема 3.1. Страхование	Содержание учебного материала	3	OK 02, OK 03, OK 05, OK 06, OK 09, OK 11
	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. Значение основных положений договор страхования. Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц. Льготные условия и налоговые льготы. Страхование на транспорте.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 7. Оформление договора на страхование жизни	2	
Раздел 4. Налоги		4/2	
Тема 4.1. Налоги	Содержание учебного материала	2	OK 05, OK 06, OK 09, OK 11
	Понятие налоги. Работа налоговой системы в РФ. Пропорциональная, прогрессивная и регрессивная налоговые системы. Виды налогов для физических лиц, в том числе на доходы по вкладам. Использование налоговых льгот и налоговых вычетов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 8. Расчет земельного налога и заполнение налоговой декларации.	1	
	Практическое занятие 9. Оформление документов на налоговый вычет. Расчет размера налогового вычета.	1	
Раздел 5. Денежное обращение		3/1	
Тема 5.1. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала	3	OK 02, OK 11
	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги, оплата через телефон и др. Инструменты денежного рынка. Формы дистанционного банковского обслуживания – правила безопасного поведения операций при пользовании интернет-банкингом.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 10. Заполнение документов по расчетно-кассовой операции.	1	
Раздел 6. Пенсия		3/1	
Тема 6.1. Пенсия	Содержание учебного материала	3	OK 03
	Понятие пенсии. Государственная пенсионная система в РФ. Понятие и работа пенсионных		

	фондов. Как сформировать индивидуальный пенсионный капитал. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 11. Расчет размеров пенсии при заданных параметрах с использованием информационных ресурсов.	1	
Раздел 7. Распознавание мошеннических операций		2/1	
Тема 7.1. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Защита прав потребителей. Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества. Мошенничества с банковскими картами. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами по специальности.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 12. Практикум. Кейс – «Заманчивое предложение»	1	
Раздел 8. Создание собственного дела		3/1	
Тема 8.1. Предпринимательство	Содержание учебного материала		ОК 03
	1. Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1	
	Практическое занятие 12. Разработка бизнес-плана	1	
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета		1	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Основы финансовой грамотности», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. – Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.

2. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: рабочая тетрадь. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 48 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Валигурский Д.И. Организация предпринимательской деятельности: Учебник / Д. И. Валигурский. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2015.

2. Косов М.Е. Налогообложение предпринимательской деятельности. Теория и практика: учебник / М.Е. Косов, Л.А. Краморенко, Н.Д. Эриашвили. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2016.

3. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 154 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Структуры семейного бюджета и экономики семьи Банковской системы и предлагаемых ею продуктов: кредит и депозит, облигации, инвестирование. Расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания. Виды платежных средств. Страхование и его виды. Налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация). Правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг. Признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.	Применять знания о составных частях семейного бюджета при формировании финансового плана. Применять знания о продуктах предлагаемых банковской системой при принятии решения об использовании конкретных продуктов. Демонстрировать знания о видах платежных средств, страховании и его видах, налогах, правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг, признаках мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц. .	Тестирование по темам курса Экспертная оценка Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения практических работ.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях, профессиональной деятельности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития: - составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план,	Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения	

рассчитывать сроки осуществления финансовых планов. производить оплату с применением различных видов платежных средств. определять выгоду использования различных продуктов банков для различных целей. -выбирать продукты страхования; оформлять налоговую декларацию; оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер. нормативные основания по защите прав потребителей; выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке	характерными для данной специальности.	

Приложение 2.36
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.13 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Калькуляция и учет»: ознакомление студентов с основами калькуляции и учёта в пищевом производстве.

Дисциплина «Калькуляция и учет» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09-11, ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.5, ПК 5.6	- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю отходов и потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - определять процентную долю отходов и потерь при холодной обработке сырья; - вычислять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять технологические карты на блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделия; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - производить расчет себестоимости сырья; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	- виды учета в общественном питании; - предмет и метод бухгалтерского учета; - основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий; - нормы расхода сырья; - требования к оформлению документации; - понятие цены, ее элементы, виды цен и наценок, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила списания продуктов; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов с кладовой; - правила отпуска блюд с производства; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП 01	Учет сырья и готовой продукции Калькуляция розничных цен на блюда	20	Требование работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	42	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 10-11 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.5, ПК 5.6
	Виды учета в общественном питании. Общая характеристика бухгалтерского учета. Предмет бухгалтерского учета. Объекты учета.	4	
	Практические занятия	2	
	Составление первичных документов. Исправление ошибок в документах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить кластер по теме «Объекты учета бухгалтерского учета»	2	
Тема 2. Сборники рецептур	Содержание учебного материала	12	ОК 01-05, ОК 10-11 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.5, ПК 5.6
	1. Сборник рецептур блюд - основной нормативный документ для ПОП	6	
	2. Принцип построения сборника рецептур блюд, основные разделы, кондиции сырья	6	
	Практические занятия	8	
	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов	2	
	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы	2	
	Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса, мясопродуктов	2	
	Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	2	
Тема 3. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 10-11 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.5, ПК 5.6
	Нормативные документы, устанавливающие порядок формирования свободных розничных цен на продукцию собственного производства	2	
	Калькуляция: определение, назначение, исходные данные, последовательность этапов	2	
	Практические занятия	3	
	Определение норм вложения сырья с учётом взаимозаменяемости продуктов	1	
	Калькуляция розничных цен на холодные и первые блюда	1	
	Калькуляция розничных цен на соусы, вторые блюда, гарниры, напитки, сладкие блюда, кондитерские изделия	1	
Тема 4. Учет сырья и готовой продукции	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 10-11 ПК 1.4, ПК 2.8, ПК 3.7, ПК 4.5, ПК 5.6
	Организация учета сырья в кладовой. Инвентаризация, правила ее проведения. Потери на предприятиях общественного питания, правила их списания.	4	
	Практические занятия	1	
	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление реализации готовой продукции	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Калькуляция и учет», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Потапова, И. И. Калькуляция и учет. Учебник / И.И. Потапова. - М.: Academia, 2019. - 176 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет. Текст: учебник / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - 19-е изд., стер. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. - 510 с.
2. Брыкова, Н.В Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли. Текст: учебник для ссузов / Н.В. Брыкова. – М: Издательский центр: Академия, 2018-139с
3. Лебедева, Е.М Бухгалтерский учет: практикум. Текст: учебное пособие для ссузов / Е.М. Лебедева. – М: Издательский центр: Академия, 2018. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - виды учета в общественном питании; - предмет и метод бухгалтерского учета; - основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий; - нормы расхода сырья; - требования к оформлению документации; - понятие цены, ее элементы, виды цен и наценок, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила списания продуктов; - методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов с кладовой; - правила отпуска блюд с производства; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов - практических заданий
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день;		

- определять процентную долю отходов и потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - определять процентную долю отходов и потерь при холодной обработке сырья; - вычислять нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять технологические карты на блюда, полуфабрикаты и кулинарные изделия; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - производить расчет себестоимости сырья; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве		

Приложение 2.37
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.14 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.14 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Контроль качества приготовления кулинарной продукции»: изучение научных основ контроля качества продукции общественного питания для понимания необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя; освоение методов и технических средств контроля качества продукции.

Дисциплина «Контроль качества приготовления кулинарной продукции» включена в обязательную и вариативные части общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	- соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; - определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); - определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); - соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК)	- правовую и нормативную базу контроля качества (WS); - методы контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); - сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК); - способы обнаружения фальсификации (ФК).

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ДУП 01	Контроль качества продукции общественного питания Идентификация и фальсификация продукции общественного питания	20	Требование работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	42	12
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	-
Всего	42	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Оценка и подтверждение соответствия услуг предприятий общественного питания			
Тема 1.1 Стандарты, регламентирующие качество услуг	Содержание учебного материала	2	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 06; ОК 08 - 10
	Виды стандартов. Категории стандартов. Методы контроля на предприятиях общественного питания	1	
	Услуги предприятий общественного питания, их классификация. Требования к качеству услуг	1	
	Практические занятия	4	
	Составление таблицы основных прав и обязанностей потребителей и исполнителей в сфере оказания услуг общественного питания	2	
	Анализ нормативных документов, регламентирующих качество услуг и требования безопасности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основные понятия в области контроля качества продукции общественного питания			
Тема 2.1 Контроль качества и нормативно-правовая база	Содержание учебного материала	2	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 04; ОК 06 - 10
	Основные понятия контроля качества. Классификация, назначение и краткая характеристика	1	
	Правовая и нормативная база контроля качества. Организация государственного и внутрифирменного контроля	1	
Тема 2.2 Правила отбора проб	Содержание учебного материала	3	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 04; ОК 06 - 10
	Порядок отбора проб для лабораторных испытаний	1	
	Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий	1	
	Виды нормативных документов, устанавливающих правила отбора	1	
	Практические занятия	4	
	Отбор проб сырья (мясного, рыбного, молочного) для проведения физико-химических испытаний. Оформление акта отбора проб.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовить презентацию на тему: «Виды проб»	1	
Тема 2.3 Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения	Содержание учебного материала	4	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 04; ОК 06 - 10
	Виды продукции производственного назначения	1	
	Виды продукции потребительского назначения	1	
	Производственный контроль, понятие, назначение.	1	
	Организация производственного контроля. Порядок проведения	1	
	Практические занятия	2	
	Составление маркировочных ярлыков на продукцию общественного питания	2	

Тема 2.4 Органолептические методы контроля	Содержание учебного материала	3	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 04; ОК 06 - 10
	Понятие, разновидности, условия проведения	1	
	Особенности контроля качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий	1	
	Дефекты кулинарной продукции	1	
	Практические занятия	4	
	Определение органолептических показателей качества кулинарных изделий	1	
	Определение органолептических показателей качества хлебобулочных изделий	1	
	Определение органолептических показателей, холодных и горячих десертов	0.5	
	Определение качества кондитерских изделий	0.5	
	Определение органолептических показателей холодных и горячих напитков.	1	
Раздел 3. Идентификация и фальсификация продукции общественного питания			
Тема 3.1 Показатели и методы идентификации продукции	Содержание учебного материала	2	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 04; ОК 06 - 09
	Виды идентификации, назначение и краткая характеристика	1	
	Методы идентификации продукции. Показатели и конечный результат идентификации продукции	1	
	Практические занятия	3	
	Идентификация кулинарной продукции	3	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Составить таблицу: «Идентификация экзотических плодов и овощей»	1	
Тема 3.2 Фальсификация, ее последствия и меры предупреждения	Содержание учебного материала	2	ПК 1.3 - 1.4; ПК 2.5 - 2.8; ПК 3.3 - 3.6; ПК 4.2 - 4.5; ПК 5.3 - 5.5; ОК 01 - 02; ОК 04; ОК 06 - 09
	Виды фальсификации	1	
	Средства, способы обнаружения. Меры предупреждения	1	
	Практические занятия	1	
	Распознавание различных способов фальсификации сырья	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
ВСЕГО:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Контроль качества приготовления кулинарной продукции», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Габа Н. Д, Жаркова Т. В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. – М.: Академия, 2020.

3.2.2. Дополнительные источники

Цопкало Л. А. Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2012.

Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024.

Контроль качества продукции общественного питания: (лабораторный практикум): учебник для вузов / Могильный Михаил Петрович, Шленская Татьяна Владимировна/. – М.: Юрайт, 2024.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - правовую и нормативную базу контроля качества (WS); - методы контроля кулинарных и кондитерских изделий (WS); - сочетаемость сырья и ингредиентов (ФК); - способы обнаружения фальсификации (ФК).	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов - практических заданий
Умения: - соблюдать стандарты качества в процессе приготовления пищи; - распознавать вкусовые свойства типичных ингредиентов; - определять метод приготовления пищи в зависимости от желаемого конечного результата (WS); - определять стандарты качества для блюд и ингредиентов (WS); - применять простые органолептические методы сравнения для получения выводов о качестве продукта (WS); - обосновать свое мнение о некачественности товара и отказаться от такого товара. (WS); - соблюдать правила компилирования сырья и ингредиентов (ФК); - выбирать и проводить методы оценки готовых кулинарных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, холодных, горячих десертов и напитков (ФК)		

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты «ООД/СГ/ОП/ПМ/МДК

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кабинет № 29 • доска классная трехсекционная, • компьютер (системный блок, монитор), • шкаф методический, • доска классная, • стол 2-х тумбовый, • стол преподавателя из трех секций, • стол ученический 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• трехсекционная, • сист.блок "Intel Core", монитор "ViewSonic" • методический, • классная, • 2-х тумбовый, • трёхсекционный, • 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	ООД.01 Русский язык
2	Кабинет № 29 • доска классная трехсекционная, • компьютер (системный блок, клавиатура, мышь), • шкаф методический, • доска классная, • стол 2-х тумбовый, • стол преподавателя из трех секций, • стол ученический 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• трехсекционная, • системный блок "Intel Core", "ViewSonic", • методический, • классная, • 2-х тумбовый, • трехсекционный, • 2-х местный 17 шт., • стул 30 шт.	ООД.02 Литература
3	Кабинет № 38 • доска классная, • проигрыватель DVD "LG", • телевизор "Samsung" 54 см,	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• аудиторная классная, • DVD "LG", • "Samsung" 54 см,	ООД.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	• стол одно тумбовый, • стол ученический 2-х местный 9 шт., • стулья 20 шт.,			• одно тумбовый, • ученический 2-х местный 9 шт., • стулья 20 шт.,	
4	Кабинет № 33 • Компьютер (системный блок "Intel Core", Монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), • доска классная, • стенка 5-секционная, стол компьютерный, • стол одно тумбовый, • стол ученический 16 шт., • стулья 35 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• системный блок "Intel Core", Монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), • аудиторная, классная, • 5-секционная, стол компьютерный, • одно тумбовый, • ученический 16 шт., • ученические 35 шт.	ООД.04 Математика ОП.11 Основы предпринимательской деятельности ОП.12 Основы финансовой грамотности ОП.13 Калькуляция и учет
5	Кабинет информатики № 14 • Компьютеры – 10 шт., • стол компьютерный - 16 шт., • кресло "Престиж" чёрное - 10 шт., • стол ученический 2-х местный - 10 шт., • стулья – 25 шт. • стол рабочий преподавателя – 1 шт., • проектор мультимедийный с экраном - 1 шт., • Ноутбук – 1 шт., • Устройство МФУ лазерное – 1 шт., • доска аудиторная классная • Лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий № 19, • Доска интерактивная 200*140 см антибликовая с проектором NEC NP-M 260 XSG, • компьютер-системный блок, клавиатура, мышь - 10 шт., • принтер "HP Laser Jet" 1022, • шкаф для документов со стеклом 2 шт., • шкаф для документов 4-х дверный 2 шт., • кресло "Престиж" чёрное 15 шт., • парта двухместная 12 шт., • стол 14 шт., • стул 24 шт.,	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• Компьютеры – 10 шт., • компьютерный - 16 шт., • "Престиж" чёрное - 10 шт., • ученический 2-х местный - 10 шт., • ученические – 25 шт. • с приставной тумбой – 1 шт., • мультимедийный с экраном - 1 шт., • Ноутбук – 1 шт., • Многофункциональное, лазерное – 1 шт., • аудиторная классная • Лаборатория информатики и инф.-коммуникационных технологий № 19, • интерактивная 200*140 см антибликовая с проектором NEC NP-M 260 XSG, • "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь - 10 шт., • "HP Laser Jet" 1022, • для документов со стеклом 2 шт., • для документов 4-х дверный 2 шт., • "Престиж" чёрное 15 шт., • двухместная 12 шт., • компьютерный на металл. каркасе 14 шт., • ученический 24 шт.,	ООД.05 Информатика ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии ОПц Цифровая экономика на предприятиях общественного питания
6	Кабинет № 40	Мебель Оборудование	основное		ООД.06 История ОГСЭ.02 История

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	- доска аудиторная классная, - кресло «Престиж», - стол двухтумбовый, - стол ученический 17 шт., - стулья 32 шт., - шкаф книжный, - стенды 5 шт.	ТС УМК		- аудиторная классная, «Престиж», - двухтумбовый, - ученический 17 шт., - ученические 32 шт., - книжный, - стенды 5 шт.	
7	Кабинет № 40 - доска аудиторная классная, - кресло «Престиж», - стол двухтумбовый, - стол ученический 17 шт., - стулья 32 шт., - шкаф книжный, - стенды 5 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- аудиторная классная, «Престиж», - двухтумбовый, - ученический 17 шт., - ученические 32 шт., - книжный, - стенды 5 шт.	ООД.07 Обществознание ОГСЭ.01 Основы философии
8	Кабинет № 36 - Доска аудиторная трехсекционная, - компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), - доска классная 2 шт., - стол – трибуна, - стол лабораторный, - стол одно тумбовый 2 шт., - стол ученический - 15 шт., - стулья 30 шт. шкаф 2-х створчатый	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- аудиторная трехсекционная, - системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь, - аудиторная, классная 2 шт., - стол – трибуна, - лабораторный, - одно тумбовый 2 шт., - ученический - 15 шт., - стулья 30 шт. 2-х створчатый	ООД.08 География ЕН.02 Экологические основы природопользования
9	Кабинет № 35 - Доска аудиторная трехсекционная, - компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), - доска классная 2 шт., - стол – трибуна, - стол лабораторный, - стол одно тумбовый 2 шт., - стол ученический - 15 шт., - стулья 30 шт. шкаф	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- аудиторная трехсекционная, - системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь, - аудиторная, классная 2 шт., - стол – трибуна, - лабораторный, - одно тумбовый 2 шт., - ученический - 15 шт., - стулья 30 шт., 2-х створчатый	ООД.09 Физика ОП.08 Охрана труда

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Кабинет № 30 - Доска аудиторная трехсекционная, - компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), - доска классная 2 шт., - стол – трибуна, - стол лабораторный, - стол одно тумбовый 2 шт., - стол ученический - 15 шт., - стулья 30 шт., - шкаф	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- аудиторная трехсекционная, - системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", - аудиторная, классная 2 шт., - стол – трибуна, - лабораторный, - одно тумбовый 2 шт., - ученический - 15 шт., - стулья 30 шт., 2-х створчатый	ООД.10 Химия ЕН.01 Химия ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
11	Кабинет № 36 - Доска аудиторная трехсекционная, - компьютер (системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь), - доска классная 2 шт., - стол – трибуна, - стол лабораторный, - стол одно тумбовый 2 шт., - стол ученический - 15 шт., - стулья 30 шт., - шкаф	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- аудиторная трехсекционная, - системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic", клавиатура, мышь, - аудиторная, классная 2 шт., - стол – трибуна, - лабораторный, - одно тумбовый 2 шт., - ученический - 15 шт., - стулья 30 шт., 2-х створчатый	ООД.11 Биология ОГСЭ.03 Психология общения
12	Спортивный зал № 7 - Ворота стационарные спортивные, - козёл гимнастический переменной высоты, - конь гимнастический прыжковый, - скамья для пресса с изгибом, - шведская стенка для спортзала, - коврик гимнастический 5 шт., - лыжи с ботинками 24 шт., - мат гимнастический 1x2 м 5 шт., - мини-ворота (для спортзала) 2 шт., - мячи баскетбольные 4 шт., - мячи волейбольные 5 шт., - мячи футбольные 4 шт., - перекладины навесные 4 шт., - скамейки 5 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- стационарные спортивные, - гимнастический переменной высоты, - гимнастический прыжковый, - для пресса с изгибом, - для спортзала, - гимнастический 5 шт., - с ботинками 24 шт., - гимнастический 1x2 м 5 шт., - для спортзала 2 шт., - баскетбольные 4 шт., - волейбольные 5 шт., - футбольные 4 шт., - навесные 4 шт., - скамейки 5 шт.	ООД.12 Физическая культура ОГСЭ.05 Физическая культура

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Кабинет № 42 - Доска интерактивная с проектором, креплением, компьютер в сборе системный блок, - монитор "ЛОС185LV00013", - стол металлический 30 шт., - стол обеденный, - стулья 29 шт., - тумба 2 шт., - шкаф-стеллаж, - шкаф 3-х дверный, - тренажер сердечно-лёгочной и мозговой реанимации «Максим», - макет массо-габаритного автомата Калашникова 2 шт., - ружьё ИЖ-38С 3 шт., - лямка носилочная, - сумка санитарная, - шина деревянная для ног, - шина проволочная для ног, - шина проволочная для рук. - стрелковый тир (подвальное помещение) - мишени, - приспособления для крепления мишеней, - пулеулавливатель	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- интерактивная, проектор BenQ MX613ST, в сборе системный блок "Reset", "ЛОС185LV00013", - металлический 30 шт., - обеденный, - ученические 29 шт., - тумба 2 шт., - шкаф-стеллаж, 3-х дверный, - сердечно-лёгочной и мозговой реанимации «Максим», - массо-габаритного автомата Калашникова 2 шт., - ИЖ-38С 3 шт., - носилочная, - санитарная, - деревянная для ног, - проволочная для ног, - проволочная для рук. - стрелковый (подвальное помещение) - мишени, - для крепления мишеней, - пулеулавливатель	ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
14	Кабинет № 16 - Доска интерактивная, с проектором, с креплением, доска передвижная поворотная, - компьютер в сборе с системным блоком и монитором, - принтер hp LaserJet Professional P1102, - калькулятор, - шкаф для одежды, - стол с выкатной тумбой 1200x600x750, - комплект мебели 1200x880x760 15 шт., - стулья 30 шт., - жалюзи вертикальные 3 шт., - шкаф канцелярский 800x400x2000 2 шт., - шкаф канцелярский 800x400x2000 3 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- интерактивная, проектор BenQ MX613ST с креплением, доска передвижная поворотная, - системный блок "Reset", монитор "ЛОС185LV00013", - лазерный hp LaserJet Professional P1102, - на батарейках, - для одежды, - с выкатной тумбой 1200x600x750, - аудиторная мебель 1200x880x760 15 шт., - стулья 30 шт., - жалюзи вертикальные 3 шт., - со стеклом 800x400x2000 2 шт.,	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				2-х дверный закрытый 800x400x2000 3 шт.	
15	Кабинет № 6 - Доска интерактивная с проектором с креплением, доска передвижная поворотная, - компьютер в сборе системный блок, монитор, - принтер hp LaserJet Professional P1102, - калькулятор, - шкаф, - стол, - комплект мебели 1200x880x760 15 шт., - стулья 30 шт., - жалюзи 3 шт., - шкаф со стеклом 2 шт., - шкаф закрытый 800x400x2000 3 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	- интерактивная, проектор BenQ MX613ST с креплением, доска передвижная поворотная, - системный блок "Reset", монитор "ЛОС185LV00013", - лазерный hp LaserJet Professional P1102, - на батарейках, - для одежды, - с выкатной тумбой 1200x600x750, - аудиторная мебель 1200x880x760 15 шт., - ученические 30 шт., - вертикальные 3 шт., - канцелярский, 800x400x2000 2 шт., - канцелярский 2-х дверный, 800x400x2000	ДУД.01 Введение в специальность ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.14 Контроль качества приготовления кулинарной продукции
16	Кабинет 22, 21 - Пароконвектомат - Стол-подставка под пароконвектомат - Весы для молекулярной кухни - Весы настольные (профессиональные) - Плита индукционная - Планетарный миксер - Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) - Шкаф холодильный - Стол производственный - Стеллаж 4-х уровневый - Набор разделочных досок - Машинка для приготовления пасты и равиоли - Посуда, ножи и прочее - Шенуа - Шкаф шоковой заморозки - Микроволновая печь - Фритюрница - Слайсер - Мясорубка	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	Кабинет 22, 21 - управление электронное - металлическая - микровесы - электронные - индукционная - планетарный (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) - холодильный - нержавейка - нержавейка - пластиковые 6 цветов - ручная - инвентарь в ассортименте - нержавейка - низкотемпературный 17 литров - Электрическая, нержавейка - нержавейка - электрическая	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	• Соковыжималка • Вакуумно-упаковочная машина • Кофемолка • Дегидратор • Кутер • Термостат • Пресс для цитрусовых • Кофеварка • Кофемашина • Льдогенератор • Миксер • Стойка барная • Ноутбук • Стол письменный (школьный) • Стул (школьный) • Проектор + экран			• шнековая • настольная • электрическая • электрический • настольный • погружной • настольный, ручной • электрическая • однорожковая • электрический • ручной • стационарная • персональный • ученический • школьный • потолочный + настенный	потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер МДК.07.03 Освоение профессии 16472 Пекарь

1.2. Оснащение лабораторий/зон по видам работ/

Лаборатория/Зона по видам работ/ «Поварского дела» (10 рабочих мест)

Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Блендер стационарный	оборудование	Основное	Polaris PHB 1065. Объем чаши 2л, напряжение 220 В, мощность 1000 Вт	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325x20 мм	
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	Рабочий объем - 30 литров. Материал: Нержавеющая сталь. Размеры 325x530x200мм. Без крышки.	
4	Дегидратор	оборудование	Основное	Airhot FD-6G. Температурный режим от 30 до 90 °С. Мощность 0.5 кВт. Количество уровней 6	
5	Коптильный пистолет	оборудование	Основное	размер коптильной камеры не менее 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки не менее 11см	
6	Кофемолка	оборудование	Основное	Система помола - ротационный нож. Мощность - от 180 Вт. Вместимость - 75 г. Блокировка включения при снятой крышке - есть. Материал корпуса - пластик. Цвет - белый.	
7	Кутер с подогревом (термомиксер)	оборудование	Основное	Taurus Musoок объем чаши 2 л	
8	Микроволновая печь	оборудование	Основное	Мощность 0,8 кВт. Объем 20 л. Размеры 451x257x343 мм.	
9	Мясорубка	оборудование	Основное	Производительность 162 кг/ч, напряжение 220 В, мощность 0,5 кВт. Габаритные размеры – 382x170x335	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Вакуумно-упаковочная машина	оборудование	Основное	Настольная, 1 камера, длина пайки 260 мм, габариты камеры 260×340×110 мм	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
11	Погружной термостат	оборудование	Основное	Температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт,	
12	Слайсер	оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия 220 мм, напряжение 220 В. мощность 0.12 кВт, Ш - 470 мм*Г 350 мм*В - 360 мм	
13	Соковыжималка	оборудование	Основное	Шнековая, мощность 200 Вт	
14	Соковыжималка	оборудование	Основное	Центробежная, от 240 Вт, автоматический выброс мякоти, защита от случайного включения, система прямой подачи сока, корпус нержавеющей	
15	Стол производственный	оборудование	Основное	1800х600х850, с бортом. С внутренней металлической полкой, глухой.	
16	Термометр инфракрасный	оборудование	Основное	Пирометр с оптическим разрешением, время отклика: 0,5 секунды, с подсветкой дисплея.	
17	Фритюрница	оборудование	Основное	Настольная, 2 ванны, объем ванны 4 л, мощность 4 кВт, подключение 220 В, размеры 430х380х305.	
18	Часы настенные (электронные)	оборудование	Основное	Часы настенные (электронные)	
19	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Основное	от 10 уровней, GN 1/1. Полезный объем 0,28 м3, Температура охлаждения от 90 до 3 С, температура замораживания от 90 до -18 С., 380 В. Мощность 1,3 кВт	
20	Котёл водонагревательный	оборудование	Основное	Подключение 220 В, накопительный, вертикальный, 100 л	
21	Стол производственный	оборудование	Основное	1200х600х850, из нержавеющей стали с внутренней металлической полкой, глухой.	
22	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
23	Плита индукционная	оборудование	Основное	Высота - 7,5 см Ширина – 60 см Глубина – 37 см, 2 конфорки	
24	Холодильный шкаф	оборудование	Основное	DM 105 S Polair температурный режим: +1...+10С, мощность 0,35 кВт/ч, напряжение 220В, объем 500л, 4 полки, дверь-стекло, ширина 697 мм, глубина 710 мм, высота 1960 мм, цвет белый, с подсветкой, вес 105 кг	
25	Морозильный шкаф (морозильный ларь)	оборудование	Основное	Haier HF300WG. Общий полезный объем 290 л. Выдвижных ящиков 3 шт. Мощность замораживания 13 кг/сутки	
26	Стол с моечной ванной, двухсекционный	оборудование	Основное	1000х600х850. Нержавеющая сталь.	
27	Смеситель для горячей и холодной воды	оборудование	Основное	Frap F 6002-В. Однорычажный смеситель с лейкой	
28	Стеллаж 4х уровневый	оборудование	Основное	800х500х1800, нержавеющая сталь.	
29	Ножи поварские	оборудование	Основное	Разных размеров, с черной пластиковой ручкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
30	Набор разделочных досок., пластиковые	оборудование	Основное	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	видов и форм обслуживания МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и
31	Контейнер для продуктов, 20 литров	оборудование	Основное	Контейнер для продуктов, 20 литров, пластиковый	
32	Стол	оборудование	Основное	Нержавейка, 1800	
33	Стул	оборудование	Основное	Дерево/металл	
34	Корзина для мусора	оборудование	Основное	14 л, пластик	
35	Банка для хранения жидкостей	оборудование	Основное	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	
36	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	оборудование	Основное	Мощность 1500Вт. (блендер + насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	
37	Венчик	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, размер 315 мм	
38	Весы для молекулярной кухни	оборудование	Основное	72-1002 Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, с точностью до 0,1 г, вес до 500 г.	
39	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
40	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325x20 мм.	
41	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325x65 мм.	
42	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325x20 мм.	
43	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325x40 мм.	
44	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/2 265x325x20 мм.	
45	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/2 265x325x65 мм	
46	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325x20мм.	
47	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325x40мм.	
48	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325x65мм.	
49	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/4 265x162x20мм.	
50	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/4 265x162x100мм.	
51	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/6 176x162x100мм.	
52	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/6 176x162x65мм.	
53	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/9 176x105x65мм.	
54	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	оборудование	Основное	Горелка газовая с пьезоподжигом, температура пламени С 1300, метал и пластик. Баллон с газом, объем 520 мл.	
55	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
56	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	оборудование	Основное	Объем 690 мл.	
57	Кисточка силиконовая	оборудование	Основное	Длина 26 см	
58	Ковёр диэлектрический	оборудование	Основное	Размер 750x750	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
59	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	оборудование	Основное	iSi. Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70, H=206, B=110	горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий
60	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325	
61	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/1 530x325	
62	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/2 265x325	
63	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/3 176x325	
64	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/6 176x162	
65	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 1/9 176x105	
66	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	оборудование	Основное	GN 2/3 354x325	
67	Ложка для мороженого	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, с выталкивателем. Размер: 18,5x5x4,8 см.	
68	Ложки столовые	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь	
69	Лопатка деревянная	оборудование	Основное	Длина 30 см	
70	Лопатка -палетка изогнутая	оборудование	Основное	Лопатка -палетка изогнутая 37x4 м	
71	Лопатки силиконовые	оборудование	Основное	Длинна 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	
72	Мерный стакан	оборудование	Основное	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	
73	Миска пластик	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	
74	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	
75	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	
76	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	
77	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 3 л, диаметр: 20 см	
78	Мойка односекционная со столешницей	оборудование	Основное	1000x600x850. Нержавеющая сталь, правая.	
79	Молоток металл для отбивания мяса	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, размер 25 см	
80	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Основное	Размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	
81	Набор кастрюль с крышками из нерж. стали для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л, без пластиковых и силиконовых вставок	
82	Набор кондитерских насадок	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, 26 шт., высота от 3 см	
83	Набор кондитерских форм (квадрат)	оборудование	Основное	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь. Размер: диаметр 10 см/6 см/8 см, высота 4 см.	
84	Набор кондитерских форм (круг)	оборудование	Основное	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20 мм, 3 - 5 шт., нерж. сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
85	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	рабочих, должностей служащих МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер МДК.07.03 Освоение профессии 16472 Пекарь
86	Набор пинцетов для оформления блюд	оборудование	Основное	"Шеф" 3 штуки.	
87	Ножницы для рыбы, птицы	оборудование	Основное	Пластиковая ручка, 18 см	
88	Овощечистка	оборудование	Основное	Материал: цинковый сплав с хромированным покрытием.	
89	Пароконвектомат	оборудование	Основное	ПКА6-1/1ПМ2 Мощность 9,5 кВт., уровней - 6 для GN 1/1.	
90	Планетарный миксер	оборудование	Основное	Объем чаши 5 л, напряжение 220 В, мощность 500 Вт. Насадка крюк для теста. Венчик. Лопатка для смешивания.	
91	Пластиковая урна для мусора	оборудование	Основное	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	
92	Плита индукционная	оборудование	Основное	4 греющих поверхности. Размер 750х700х920мм., 380 В.	
93	Подставка для разделочных досок	оборудование	Основное	Из нержавеющей стали	
94	Половник	оборудование	Основное	Объемом 250мл	
95	Прихватка - варежка термостойка	оборудование	Основное	материал: ткань, покрытие: силикон, длина 35 см	
96	Машинка для приготовления пасты/равиоли	оборудование	Основное	Маркато Паста Сэт (Атлас 150); нержавеющей сталь	
97	Силиконовая форма "кнели"	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон	
98	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных 3D	оборудование	Основное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы сердечки	
99	Силиконовая форма полусфера большая	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	
100	Силиконовая форма полусфера средняя	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	
101	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	
102	Силиконовый коврик перфорированный	оборудование	Основное	Прямоугольный, длинна 40 см, ширина 31 см, высота 1 см.	
103	Сито (для муки)	оборудование	Основное	Диаметром 24 см	
104	Сито для протираания	оборудование	Основное	Диаметр 20 см	
105	Сито для протираания	оборудование	Основное	Диаметр 10 см	
106	Скалка	оборудование	Основное	Деревянная, 40х50 см	
107	Сковорода (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Для индукционных плит, Диаметр 24см	
108	Сковорода (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Для индукционных плит, Диаметр 28см	
109	Скребок для теста	оборудование	Основное	Твердый пластик, размер 145*95 мм.	
110	Смеситель холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Однорычажный, с лейкой и душем, покрытие хром.	
111	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 0,6л	
112	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Основное	Объемом 1 л	
113	Соусник	оборудование	Основное	50 мл, металлический.	
114	Стеллаж 4-х уровневый	оборудование	Основное	800х500х1800, нержавеющей сталь.	
115	Стол-подставка под пароконвектомат	оборудование	Основное	размер 800х840х775	
116	Тарелка глубокая белая	оборудование	Основное	Широкие плоские ровные поля 26-28 см, 250 мл	
117	Тарелка глубокая белая	оборудование	Основное	Широкие, плоские, ровные поля 26-28 см, 300 мл.	
118	Тарелка круглая белая плоская	оборудование	Основное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
119	Терка 4-х сторонняя	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина 24 см	
120	Термометр (шуп)	оборудование	Основное	Материал корпуса металл, Диапазон от 40 до 110 С	
121	Термометр инфракрасный (Пирометр)	оборудование	Основное	Оптическое разрешение, отклик 0,5 сек., подсветка диспл.	
122	Форма для выпечки тартов круг	оборудование	Основное	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	
123	Форма для выпечки тартов овал	оборудование	Основное	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	
124	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
125	Шкаф холодильный	оборудование	Основное	Объем 300л., 5 полок. Дверь стекло	
126	Шпатель кондитерский	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина полотна 18-20 см	
127	Шумовка	оборудование	Основное	Материал нерж., размеры: диаметр 10,5 см, высота 42 см	
128	Щипцы универсальные	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	
129	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1800x1000x400 мм; вентиляционный, потолочный; нерж.сталь AISI 430, подключение централизованное	
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Кондитерского дела» (5 рабочих мест) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
130	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Основное	Мощность: 3345 Вт; нерж.сталь; управление электронное; Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1); шоковое охлаждение 40 кг/90 мин; шоковая заморозка 28 кг/240 мин; Расстояние между уровнями: 75 мм; Термошуп	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,
131	Краскопульт пневматический	оборудование	Основное	Бачок Верхний; Расход воздуха 145 л/мин; Объем бачка 125 мл; Диаметр сопла 0.8 мм; Максимальное давление 3 Атм.; Металл; Тип соединения: быстросъемное	
132	Компрессор	оборудование	Основное	Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин; Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар; Тип компрессора поршневой безмасляный	
133	Зонт вытяжной пристенный	оборудование	Основное	800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный; Материал облицовки — нерж. сталь AISI 430	
134	Часы настенные	оборудование	Основное	Крупные темные цифры на белом фоне	
135	Стеллаж 4-х уровневый	оборудование	Основное	600x500x1800 мм; нержавеющая сталь; полки: нерж. сталь Ножки с регуляторами высоты	
136	Стол для краскопульты	оборудование	Основное	800x800x850 мм; нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП; каркас нержавеющая сталь	
137	Стол для презентации	оборудование	Основное	1800x600x850 мм; Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП; Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304	
138	Стол производственный	оборудование	Основное	1800x600x850 мм, с сплошной полкой; нержавеющая сталь, ЛДСП; каркас: нержавеющая сталь. С бортом задним	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
139	Стеллаж 4-х уровневый	оборудование	Основное	800x500x1800 мм; Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,
140	Весы настольные электронные	оборудование	Основное	Предел взвешивания 5 кг; Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В; Напряжение от батарей 9 В Размеры платформы 247x195 мм; размер 278x317x141 мм	
141	Холодильный шкаф	оборудование	Основное	Энергопотребление класс А; Количество компрессоров 1 Количество камер 1; Количество дверей 1; Габариты (ШхГхВ) 60x63x185 см; Размораживание холодильной камеры капельная система; Общий объем от 300 л Дверь: стекло; Возможность перевешивания двери	
142	Холодильный шкаф низкотемпературный	оборудование	Основное	Объем общий от 300 литров; Возможность встраивания нет Габариты, см (ШхГхВ) 73,5x88,4x199,6; Тип двери Дверь глухая; Цвет Белый; Температурный режим °С не > -18 Напряжение, В/Гц 230/50; Мощность, Вт 400/550 раб/отт	
143	Стол с моечной ванной	оборудование	Основное	Д - мм 1000 Ш - мм 600 В - мм 850 Описание Производственный с моечной ванной; с бортом 70 мм.	
144	Смеситель холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Двухрычажный; для кухни (мойки); Материал корпуса нержавеяка; поворотный излив; Присоединительный размер 1/2", Тип подводки гибкая	
145	Чайник электрический	оборудование	Основное	Объем: 1,7 л; Мощность: 1500 Вт Тип нагревательного элемента: закрытая спираль	
146	Ножи поварские	оборудование	Основное	Длина лезвия (см) 20.0; материал лезвия сталь; материал рукоятки полипропилен; тип заточки двусторонняя симметричная; угол заточки (градусы) 20	
147	Доска разделочная	оборудование	Основное	Полипропилен белая (60X40X2CM); ударопрочная	
148	Ножницы	оборудование	Основное	Длина: 160 мм; Вид колец: одинаковые Покрывтие лезвий: нет; Форма лезвий: ОСТРОКОНЕЧНЫЕ Материал: сталь; Длина лезвия: 65 мм	
149	Совок для сыпучих продуктов	оборудование	Основное	Материал: алюминий	
150	Уборочный инвентарь (ведро, швабра, ветошь, совок, щетка)	оборудование	Основное	Швабра + ведро; Швабра - сталь, полипропилен Насадка – микрофибра; Характеристики	
151	Кондиционер настенный/потолочный	оборудование	Основное	Мощность из расчёта объёма помещения в м. кубических площади лаборатории	
152	Печь конвекционная	оборудование	Основное	Подключение 380 В; уровней 6-8; Противень 600x400 мм Температурный режим от 30 до 270 °С; Мощность 10.5 кВт Материал корпуса и внутренние поверхности: нерж. сталь. Пароувлажнение; Способ образования пара: инжектор; Таймер; Регулировка влажности; вентиляторов: 2шт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
153	Подставка под конвекционную печь	оборудование	Основное	Открытая; Материал каркаса: нержавеющая сталь Полки: направляющие	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
154	Весы настольные электронные	оборудование	Основное	Предел взвешивания 5 кг; Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В; электронные; Платформа; Материал платформы: нержавеющая сталь	
155	Микровесы	оборудование	Основное	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания. Точность взвешивания: 0,01 г; Максимальная нагрузка: 500 г; Материал платформы: металл Особенности: LCD дисплей с подсветкой	
156	Плита индукционная 2-х конфорочная	оборудование	Основное	Тип установки: напольный; Напряжение сети: 380 Вт; Количество конфорок: 2 шт; Тип конфорок: индукционная Диаметр конфорки: 280 мм; Материал корпуса: Нержавеющая сталь; Полка сплошная	
157	Противень для конвекционной печи алюминиевый	оборудование	Основное	Габариты, мм 600x400x15	
158	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	оборудование	Основное	Габариты, мм 600x400x15	
159	Планетарный настольный миксер	оборудование	Основное	Напряжение 220; Объем чаши — 5 л; Материал чаши — нерж. сталь; тип установки: настольный Крюк для теста + Венчик для взбивания + Лопатка Материал корпуса: металл	
160	Микроволновая печь	оборудование	Основное	Объем 17 л; Мощность печи 700 Вт; Тип управления: Электронное; дисплей; звуковой сигнал отключения; подсветка камеры; Диаметр поддона 24 мм	
161	Холодильный шкаф	оборудование	Основное	Энергопотребление класс А; компрессор 1; камера 1; дверь 1; Размораживание холодильной камеры капельная система; Общий объем от 300 л; Возможность перевешивания двери; Дверь стекло	
162	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	оборудование	Основное	Со сплошными полками; Д*Ш*В - 1200x500x1800 мм; Материал каркаса: нерж. сталь; Материал полки: нерж. сталь; Ножки снабжены регуляторами высоты	
163	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	оборудование	Основное	Со сплошными полками; Д*Ш*В - 600x500x1800 мм; Материал каркаса: нерж. сталь; Материал полки: нерж. сталь; Ножки снабжены регуляторами высоты	
164	Противень для конвекционной печи	оборудование	Основное	Алюминиевый, перфорированный, 600x400x15 мм	
165	Тележка-шпилька	оборудование	Основное	12 уровней, 600x400; расстояние между направляющими 120 мм); нерж. ст; 4 поворотных колеса, диаметром 100 мм, два из которых имеют тормоз.	
166	Противень для тележки шпильки	оборудование	Основное	600x400 мм; Высота: 10 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
167	Стол с моечной ванной 1200х630х870	оборудование	Основное	1200*630*870; Емкость мойки 530х530х400 Стол оборудован моечной ванной	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар
168	Доска мраморная 50х100	оборудование	Основное	Натуральный камень. Для темперирования шоколада и охлаждения карамели. 50х100. Высота 2-5 см.	
169	Смеситель холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Двухрычажный; для кухни (мойки) поворотный излив; 1/2"; Тип подводки гибкая	
170	Поднос пластик	оборудование	Основное	Полипропилен 525х325 мм; Толщина: 3,2 мм Использование в посудомоечной машине: до +85 С	
171	Лампа для карамели, мощность 1,2 кВт	оборудование	Основное	Металл; Мощность 1,2 кВт; Ш 625*Гл 450; Регулировка корпуса по высоте и наклону; Электрический кабель; Рабочая поверхность; Ш - 625 мм*Г - 450 мм	
172	Вентилятор на клипсе	оборудование	Основное	мощность 30/24 Вт, напряжение В 220-240, количество скоростей 2, частота вращения об\мин 1782	
173	Куттер	оборудование	Основное	2.9 л; Г -280 мм*Ш - 200 мм*В - 350 мм; Скорость 1500 об\мин.; 220 В; Мощность 0.55 кВт; Настольный; Система магнитной защиты; Защита от перегрева; Материал вала: нерж. Сталь. Чаша - Нержавеющая сталь; Ручка на чаше.	
174	Блендер погружной многофункциональный	оборудование	Основное	Стационарный погружной; Мощность, Вт750; Количество насадок: 3; Материал погружной части: металл Плавная регулировка скорости; Мерный стакан; Насадка для пюре; Венчик для взбивания; Чаша для измельчения; Объем чаши измельчителя: 0,5 л	
175	Ванна для растапливания шоколада	оборудование	Основное	Ёмкости нержавеющая сталь. Корпус пластик; Термостат; Управление: ручное; 3 ёмкости объёмом: 1,5 л.; Ш - 26 см*Д - 61 см; Встроенная лампа; 230 В, макс темп. 60С	
176	Сотейник 4 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; тройное дно	
177	Сотейник 2 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; тройное дно	
178	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; тройное дно	
179	Сотейник 1 л для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; тройное дно	
180	Сковорода для индукционной плиты	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; тройное дно; круглая	
181	Решётка для глазировки 460х260х30 ММ	оборудование	Основное	Решётка для глазировки Размер: 460х260х30 мм	
182	Доска разделочная	оборудование	Основное	белая (60Х40Х2СМ); полипропилена	
183	Подставка металлическая под разделочные доски	оборудование	Основное	Характеристики на усмотрение организатора от 6 отсеков	
184	Сито большое d=20 см	оборудование	Основное	Наличие ушек; Материал/состав нержавеющей сталь	
185	Сито среднее d=14 см	оборудование	Основное	Длина ручки, см 16; наличие петли для подвешивания; наличие ушка; нержавеющей сталь	
186	Сито малое d=7 см	оборудование	Основное	Длина ручки, см 12; наличие ушек; нержавеющей сталь.	
187	Венчик малый (L=250/100мм)	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
188	Стакан мерный 0,5 л пластиковый	оборудование	Основное	Тип Кувшин; Объем, 0,5 л; Материал Пищевой пластик	МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер МДК.07.03 Освоение профессии 16472 Пекарь
189	Стакан мерный 1 л пластиковый	оборудование	Основное	Тип Кувшин; Объем 1.2 л; Материал Пищевой пластик	
190	Стакан мерный 2 л пластиковый	оборудование	Основное	Объём: 2л прозрачный, из полипропилена, с градуировкой	
191	Газовая горелка карамелизатор	оборудование	Основное	Д - 13 см * В - 17 см; Нерж. сталь, пластик; Баллон: наличие	
192	Газовая горелка карамелизатор большая	оборудование	Основное	Пьезоподжиг; Регулятор пламени; Многократная заправка	
193	Фен строительный	оборудование	Основное	Плавная регулировка; ЖК-дисплей; Рабочая температура 50-660; Защита от перегрева; Насадки в комплекте	
194					
195	Миска пластиковая 1 л	оборудование	Основное	Пищевой пластик; пригодна для микроволновой печи	
196	Миска пластиковая 2 л	оборудование	Основное	Пищевой пластик; пригодна для микроволновой печи	
197	Миска пластиковая 3 л	оборудование	Основное	Пищевой пластик; пригодна для микроволновой печи	
198	Миска из нержавеющей стали 3 л	оборудование	Основное	Коррозионностойкая нержавеющая сталь	
199	Миска из нержавеющей стали 1 л	оборудование	Основное	Коррозионностойкая нержавеющая сталь	
200	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	оборудование	Основное	Коррозионностойкая нержавеющая сталь	
201	Пирометр лазерный	оборудование	Основное	Диапазон -50+550°C; Точность: ±1.5; Время отклика: 0.5с.; Подсветка дисплея	
202	Корзина для неорганических отходов	оборудование	Основное	Пластик; Объем: 40 - 60 л	
203	Корзина для органических отходов	оборудование	Основное	Пластик; Объем: 12 - 20 л	
204	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	оборудование	Основное	Нерж. сталь; Д общая 35-40 см*Ш - 3,5-4 см	
205	Палетта (лопатка) кондитерская угловая	оборудование	Основное	Нерж. сталь; Длинна общая: 30-35 см*Ширина: 3,5-4 см	
206	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт	оборудование	Основное	Пластиковая ручка, лопатка - нержавеющая сталь; общая длина с ручкой 22 см. В комплекте 3 штуки.	
207	Лопатка деревянная	оборудование	Основное	Лопатка деревянная; Прямая; 30.5 см, бук-премиум	
208	Крутящаяся подставка под торт	оборудование	Основное	Алюминиевая; Диаметр: 30-35 см; Высота: от стола 13 см	
209	Шпатель для работы с шоколадом малый	оборудование	Основное	Для ручного темперирования; Размеры полотна: 14 - 16 см	
210	Шпатель для работы с шоколадом больш	оборудование	Основное	Для ручного темперирования; Длина полотна: 18 - 20 см	
211	Набор кондитерских насадок	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь; от 26 шт; Высота насадки: от 3 см	
212	Набор ножей 3 шт	оборудование	Основное	Сталь, универсальный, пила, малый	
213	Ножницы (малые)	оборудование	Основное	Нерж. Сталь. Длинна: не более 18 см	
214	Ножницы (большие)	оборудование	Основное	Универсальные, нерж. сталь. Длинна: не менее 21 см	
215	Набор инструментов для моделирования	оборудование	Основное	Материал: пластик. Количество: не менее 8 шт	
216	Скалка кондитерская для моделирования	оборудование	Основное	Пластик. Длина: 150 - 250 мм. Диаметр: 25 мм	
217	Скалка деревянная	оборудование	Основное	Дерево бук. Длина: 40 - 50 см. Диаметр: 5 см Ширина рабочей поверхности: не менее 25 см	
218	Скалка силиконовая	оборудование	Основное	Материал: силикон. Размер: 40-50 см	
219	Таймер с обратным отсчётом времени	оборудование	Основное	Таймер контроля за временем	
220	Подставка под бумажные полотенца	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь	
221	Квадратная подставка 20x20x1,5	оборудование	Основное	Акрил, прозрачная. 20 x 20 см, Высота: 1,5 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
222	Квадратная подставка 30х30х1,5	оборудование	Основное	Акрил, прозрачная, 30 х 30 см, Высота: 1,5 см.	
223	Прямоугольная подставка 30х40х1,5	оборудование	Основное	Акрил, прозрачная, 30 х 40 см, Высота: 1,5 см.	
224	Прямоугольная подставка 40х60х1,5	оборудование	Основное	Акрил, прозрачная, 40 х 60 см, Высота: 1,5 см.	
225	Квадратная подставка 50х50х1,5	оборудование	Основное	Акрил, прозрачная, 50 х 50 см, Высота: 1,5 см.	
226	Тарелка для подачи десерта	оборудование	Основное	Прямоугольная керамическая без борта 20х30 см., белая	
227	Блюдо для подачи на дегустацию	оборудование	Основное	Керамическое без борта диаметр 32 см. Цвет белый	
228	Соусник	оборудование	Основное	Фаянс, белый, 50мл	
229	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1200х1000х400 мм. Нержавеющая сталь AISI 430, подключение централизованное.	
230	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	Размер 300х400 мм, от -40°С до + 230°С	
231	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	Размер 300х400 мм, от -40°С до + 230°С	
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Хлебопечения» (5 рабочих мест) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
232	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Основное	Мощность: 3345 Вт; Материал корпуса: нерж. Сталь; Панель управления: электронная; Вместимость: 10 х EN60/40 (GN1/1); шоковое охлаждение 40 кг/90 мин; шоковая заморозка 28 кг/240 мин; Расстояние между уровнями: 75 мм; Термозуп	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
233	Часы настенные	оборудование	Основное	Крупные темные цифры на белом фоне	
234	Машина для раскатки теста	оборудование	Основное	Danler KDF-650 Ручное управление, С основанием, Складные столы, Размер ленты - 1400х650 мм. Напольная. Обязательное наличие конвейеров	
235	Кондинционер настенный/потолочный	оборудование	Основное	мощность из расчёта объёма помещения в м. кубических площади лаборатории	
236	Лёдогенератор	оборудование	Основное	Подключение к воде, нержавеющейка	
237	Стол производственный	оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1200х600х850 мм, нержавеющейка, с нижней полкой и задним бортом	
238	Весы настольные электронные	оборудование	Основное	Предел взвешивания 5 кг; Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В; Напряжение от батарей 9 В Платформа 247х195 мм; Габариты 278х317х141 мм	
239	Ножи поварские	оборудование	Основное	Металлические, ручки пластик/дерево, поварская тройка	
240	Печь конвекционная	оборудование	Основное	UNOX XB 693 Количество уровней: 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600х400 мм.	
241	Шкаф расстоечный	оборудование	Основное	UNOX ХЕВРС-12ЕU-В, уровней 12, электрический нагрев, управление электронное/механическое, Противень: 600х400 мм.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
242	Печь подовая с пароувлажнением	оборудование	Основное	UNOX XEBDC-02EU-D Количество противней: 2; управление электронное/механическое; Противень: 600х400мм	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
243	Противень алюминиевый 600х400	оборудование	Основное	Ш – 600*Г – 400*В – 15(мм), без перфорации	
244	Противень алюминиевый 600х400 мм перфорированный	оборудование	Основное	Ш – 600*Г – 400*В - 15, Наличие перфорации	
245	Стол производственный разделочный 1200х600х850	оборудование	Основное	1200х600х850 мм, Материал столешницы: нерж. сталь, с нижней цельной полкой и задним бортом	
246	Весы для простого взвешивания	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
247	Плита индукционная	оборудование	Основное	HURAKAN 13 уровней нагрева (500-3500 Вт); от 60-280°C; Электрический; Настольная; Напряжение (В): 220 Количество конфорок/зон нагрева - 1	
248	Миксер планетарный	оборудование	Основное	HURAKAN HKN- KS5; Напряжение: 220 В; Объем дежи: 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка (из нержавеющей стали).	
249	Тестомес спиральный двухскоростной	оборудование	Основное	Kocateq TF 20 ECO с несъемной дежой объемом 21 л. Спиральный, Количество скоростей: 2	
250	Стол холодильный	оборудование	Основное	Carboma T70 M2-1 0430 2GN/NT; среднетемпературный Температурный режим - 0 °C... +7 °C	
251	Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая/левая)	оборудование	Основное	1000х600х850 мм, Размер мойки: 500х400х400, Материал каркаса: нержавеющая сталь, левая	
252	Смеситель для холодной и горячей воды	оборудование	Основное	Frap F 6002-B. Однорычажный смеситель с лейкой, назначение для кухни, покрытие хром.	
253	Тележка-шпилька СМК	оборудование	Основное	Неразборная; 14 противней 600х400, задний ограничитель, 4 поворотных колеса, два колеса с фиксатором; нерж.сталь	
254	Стол презентационный	оборудование	Основное	1800х600х870 мм; нержавеющая сталь	
255	Стеллаж сплошной разборный, 4 уровня	оборудование	Основное	600х500х1800 мм; нержавеющая сталь	
256	Контейнер с крышкой для муки 20-25 л.	оборудование	Основное	Материал - пластик, 20 л	
257	Контейнер с крышкой для муки 7-10 л.	оборудование	Основное	Материал - пластик, 10 л	
258	Контейнер для теста	оборудование	Основное	Материал – пластик, 10 литров	
259	Контейнер для теста	оборудование	Основное	Материал - пластик 5, литров	
260	Контейнер под мусор 80-120 л	оборудование	Основное	Материал - пластик, 80-120 л	
261	Миска глубокая из нержавеющей стали	оборудование	Основное	Материал - нержавеющая сталь объём 750 мл	
262	Средства для уборки (совок и щетка)	оборудование	Основное	набор (совок и щетка)	
263	Нож универсальный	оборудование	Основное	Материал - нержавеющая сталь 145 мм	
264	Поднос столовый	оборудование	Основное	Материал - полистирол, 450х355 мм с ручками	
265	Набор досок разделочных (H=18,L=600,B=400мм)	оборудование	Основное	Пластик; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
266	Скребок “Трапеция”	оборудование	Основное	Материал - пластик	потребителей, видов и форм обслуживания МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей
267	Рукавица для пекарей с дл. манжетой	оборудование	Основное	Размер - 430 мм материал - замша	
268	Бутылки для молока	оборудование	Основное	3 л	
269	Таз пластиковый	оборудование	Основное	Материал - пластик, 3-4 л	
270	Ковш с крышкой	оборудование	Основное	Материал нерж. сталь 1,8 л., для индукционной плиты	
271	Вилки металлические	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь	
272	Ложки столовые	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь	
273	Совок для сыпучих продуктов	оборудование	Основное	Длина – 195 мм Материал - Нержавеющая сталь	
274	Тёрка четырёхгранная	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь, длина 24 см	
275	Контейнер с крышкой	оборудование	Основное	Материал - пластик, 2л	
276	Кружка мерная	оборудование	Основное	Материал - пластик, 2л	
277	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1800x1000x400 мм; Вентиляционный; потолочный; нерж. сталь AISI 430, подключение централизованное	
278	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	
279	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	400x500 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					деятельностью подчиненного персонала ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер МДК.07.03 Освоение профессии 16472 Пекарь
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Холодных блюд и закусок» (5 рабочих мест) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
280	Микроволновая печь	оборудование	Основное	Мощность 0,8 кВт. Объем 20 л. Размеры 451х257х343 мм.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
281	Мясорубка	оборудование	Основное	Производительность 162 кг/ч, напряжение 220 В, мощность 0,5 кВт. Габаритные размеры – 382х170х335	
282	Слайсер	оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия 220 мм, 220 В. мощность 0.12 кВт, ширина 470 мм, глубина 350 мм, высота 360 мм	
283	Соковыжималка	оборудование	Основное	Шнековая, мощность 200 Вт	
284	Стол производственный	оборудование	Основное	1800х600х850, с бортом; внутренней металл. полкой	
285	Термометр инфракрасный	оборудование	Основное	Пирометр с оптическим разрешением, время отклика: 0,5 секунды, с подсветкой дисплея.	
286	Часы настенные (электронные)	оборудование	Основное	Часы настенные (электронные)	
287	Стол с моечной ванной	оборудование	Основное	1000х600х850. Нержавеющая сталь. С бортом задним, двухсекционная	
288	Смеситель для горячей и холодной воды	оборудование	Основное	Однорычажный смеситель с лейкой, назначение для кухни, покрытие хром, с душем	
289	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Основное	SW-05 Наибольший предел взвешивания 5 кг	
290	Плита индукционная 4-х конфорочная	оборудование	Основное	Напольная; 380 Вт; конфорок: 4 шт; индукционная; Нержавеющая сталь; Полка сплошная	
291	Стеллаж 4х уровневый	оборудование	Основное	1000х400х1800, нержавеющая сталь.	
292	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1200х1000х400 мм; вентиляционный, вытяжной, потолочный; нержавеющая сталь AISI 430, подключение к централизованной приточно-вытяжной вентиляции	
293	Контейнер для мусора	оборудование	Основное	от 20 л, пластик	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
294	Весы для молекулярной кухни	оборудование	Основное	72-1002 Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни, с точностью до 0,1 г, вес до 500 г.	потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с
295	Сушилки для посуды	оборудование	Основное	Нержавейка, 1000 ширина	
296	Шкаф морозильный	оборудование	Основное	Объем рабочей камеры не < 300л., глухая дверь, рабочий диапазон от - 10, подключение 220 В	
297	Шкаф холодильный	оборудование	Основное	Объем рабочей камеры не < 300л., дверь стеклянная, рабочий диапазон от +4 до +8, подключение 220 В	
298	Блендер ручной погружной	оборудование	Основное	Мощность 1500Вт. (блендер+насадка измельчитель +насадка венчик + измельчитель с нижним ножом+стакан)	
299	Венчик	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, размер 315 мм	
300	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	оборудование	Основное	Объем 690 мл.	
301	Ложки столовые	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь	
302	Лопатка деревянная	оборудование	Основное	Длина 30 см	
303	Лопатка силиконовые	оборудование	Основное	Длинна 260 мм, шпатель 90*65 мм. Материал лопатки резина, ручка пластик.	
304	Мерный стакан	оборудование	Основное	Объемом 0,5 л. Пластиковый с ручкой	
305	Миска пластик	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	
306	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	
307	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	
308	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	
309	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Основное	Объем: 3 л, диаметр: 20 см	
310	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Основное	Размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	
311	Набор кастрюль с крышками	оборудование	Основное	Нержавеющая сталь, для индукционных плит. Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	
312	Набор кондитерских насадок	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, 26 шт., высота насадки от 3 см	
313	Набор кондитерских форм (квадрат)	оборудование	Основное	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь. Размеры: диаметр 10 см/6 см/8 см, высота 4 см.	
314	Набор кондитерских форм (круг)	оборудование	Основное	Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	
315	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	
316	Набор пинцетов для оформления блюд	оборудование	Основное	"Шеф" 3 штуки.	
317	Овощечистка	оборудование	Основное	Материал: цинковый сплав с хромированным покрытием. Нескользащая ручка	
318	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	оборудование	Основное	Объемом 40 литров. Круглая с крышкой без педали.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
319	Подставка для разделочных досок металлическая	оборудование	Основное	Из нержавеющей стали	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
320	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	оборудование	Основное	Тип: рукавицы, материал: ткань, покрытие: силикон, длина 35 см	
321	Силиконовая форма полусфера большая	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	
322	Силиконовая форма полусфера средняя	оборудование	Основное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	
323	Силиконовый коврик	оборудование	Основное	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	
324	Силиконовый коврик перфорированный	оборудование	Основное	Форма прямоугольная, длинна 40 см, ширина 31 см, высота 1 см.	
325	Сито для протираия	оборудование	Основное	Диаметр 20 см	
326	Сито для протираия	оборудование	Основное	Диаметр 10 см	
327	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 22см	
328	Сковорода для inductionных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
329	Сотейник для inductionных плит	оборудование	Основное	Объемом 0,6л	
330	Сотейник для inductionных плит	оборудование	Основное	Объемом 1 л	
331	Соусник	оборудование	Основное	50 мл, металлический.	
332	Стол производственный	оборудование	Основное	1800/1200x600x850, суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6. Внутренняя металл. полка.	
333	Тарелка глубокая белая	оборудование	Основное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	
334	Тарелка круглая белая плоская	оборудование	Основное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
335	Терка 4-х сторонняя	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь, длина 24 см	
336	Термометр инфракрасный (Пирометр)	оборудование	Основное	Оптическое разрешение; время отклика 0,5 сек.; подсветкой дисплея.	
337	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	оборудование	Основное	Диаметром 24см	
338	Шумовка	оборудование	Основное	Нерж. сталь, размеры: диаметр 10,5 см, высота 42 см	
339	Щипцы универсальные	оборудование	Основное	Материал нержавеющей сталь, длина 300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер МДК.07.03 Освоение профессии 16472 Пекарь
Лаборатория/Зона по видам работ/ «Ресторанного дела» (24 рабочих места) Образовательного центра (кластера) отрасли "Туризм и сфера услуг" Вологодская область					
340	POS-терминал	оборудование	Основное	Сенсорный, не ниже модели; (Lite, 15" PCAP, Intel SSD 128GB, RAM 8GB), без MSR, без ОС. (57823)	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
341	Блендер настольный	оборудование	Основное	Мощность от 1000 Вт. Чаша стекло от 1,5 л., скоростей от 3	
342	Блендер ручной	оборудование	Основное	Погружной, мощность от 150 Вт., скоростей от 3, возможность работы от аккумулятора	
343	Блюдце шампанское	оборудование	Основное	Стекло	
344	Бокал айриш - кофе	оборудование	Основное	Стекло	
345	Бокал для вина	оборудование	Основное	Стекло, 150 мл	
346	Бокал для вина	оборудование	Основное	Стекло, 250 мл	
347	Бокал для мартини	оборудование	Основное	Стекло	
348	Бокал маргарита	оборудование	Основное	Стекло	
349	Бокал флюте	оборудование	Основное	Стекло	
350	Бокал харикейн	оборудование	Основное	Стекло	
351	Буфет сервировочный	оборудование	Основное	Каркас металл, дерево, закрытые/открытые полки, на колёсах, не < 108*120*50	
352	Ванна	оборудование	Основное	Металлическая от 150*50	
353	Вентиляция приточно-вытяжная	оборудование	Основное	Установка, мощность зависит от рабочей площади в м2	
354	Венчики	оборудование	Основное	Цельнометаллический от 25 см.	
355	Гриль контактный электрический	оборудование	Основное	220 В, мощность от 2 кВт, структура поверхностей рифлёная, размеры раб.поверхностей не < 300*300	
356	Диван модульный	оборудование	Основное	Эко кожа, 600 х 700 х 1100 (Ш*Г*В), высота посадки 450	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
357	Диспенсер для бумажных полотенец	оборудование	Основное	Металлический, с ключом	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд,
358	Диспенсер для мыла	оборудование	Основное	Металлический, с ключом	
359	Диспенсер для туалетной бумаги	оборудование	Основное	Металлический, с ключом	
360	Доски разделочные	оборудование	Основное	Набор 5 шт 400*300	
361	Жалюзи	оборудование	Основное	Вертикальные/горизонтальные не < 2500*2500 автоматич. с пультом, подключение 220В	
362	Зеркала /столбы/	оборудование	Основное	В размер сторон столбов	
363	Зеркало настенное с подсветкой	оборудование	Основное	С подсветкой не < 1200*900, подключение 220В	
364	Зонт вытяжной	оборудование	Основное	1200x1000x400 мм; вентиляционный, потолочный; нерж.сталь AISI 430, подключение централизованное	
365	Измельчитель льда	оборудование	Основное	Подключение 220 В, мощность от 1 кВт, корпус нержавеяка	
366	Карниз для штор	оборудование	Основное	Металлический, чёрный, 350	
367	Кассовый аппарат	оборудование	Основное	2 в 1, приём карт оплаты, от аккумулятора/сети	
368	Контейнер мусорный с педалью	оборудование	Основное	не < 25 л	
369	Котёл водонагревательный	оборудование	Основное	Подключение 220 В, накопительный, вертикальный, 100 л	
370	Кофе машина	оборудование	Основное	Подключение к воде, давление от 19 бар, 2-ух рожковая, капучинатор, кофемолка, 220 В	
371	Кресло	оборудование	Основное	Каркас металл/дерево, сиденье и спинка эко кожа/велюр	
372	Ложка кофейная	оборудование	Основное	Нержавеяка	
373	Ложка кофейная для Латте	оборудование	Основное	Нержавеяка с длинной ручкой	
374	Ледогенератор	оборудование	Основное	Подвод/отвод воды, нержавеющейка, подключение 220 В	
375	Машина посудомоечная	оборудование	Основное	Фронтальная, нержавеющейка, подключение к холодной воде, с функцией подогрева воды, ширина не < 600, подключение 220 В	
376	Миксер для молочных коктейлей	оборудование	Основное	Стационарный, не < 2 стаканов, мощность от 300 Вт, скорость вращения от 1000 об/мин, корпус нержавеющейка	
377	Миксер планетарный	оборудование	Основное	Корпус нержавеющейка, мощность от 1,2 кВт, от 7 скоростей, чаша нержавеющейка, подключение 220 В	
378	Миксер ручной	оборудование	Основное	Нержавеяка, мощность от 300 Вт, от 7 скоростей, 220 В	
379	Молочник	оборудование	Основное	Фаянс, белый, 50 мл	
380	Музыкальный центр	оборудование	Основное	Динамики 4 шт, суммарная выходная мощность от 1200 Вт, возможность подключения Bluetooth	
381	Мясорубка электрическая	оборудование	Основное	Шнековая, мощность от 500 Вт, реверс, количество скоростей от 2	
382	Набор для специй	оборудование	Основное	Фаянс, белый	
383	Набор кастрюль	оборудование	Основное	От 10 предметов, нержавеющейка	
384	Набор мисок нержавеющейка	оборудование	Основное	Нержавеяка, 5 шт, разного диаметра, с крышками пластиковыми	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
385	Набор ножей	оборудование	Основное	Поварская тройка	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
386	Набор столовых приборов	оборудование	Основное	Нержавейка на 6 персон	
387	Ножницы	оборудование	Основное	Металлические, разборные	
388	Ноутбук	оборудование	Основное	Диагональ не < (15,6"), 38x25x2 cm ; Full HD - 1920x1080; от 8 ядер; процессор от 10 поколения; видеокарта 4000; оперативная память от 8 GB; жёсткий диск SSD; USB 2.0 от 2 шт.+HDMI 2.0; Wi-Fi и Bluetooth	
389	Органайзер барный	оборудование	Основное	Металл/дерево/пластик	
290	Островок барный модульный	оборудование	Основное	Модульный, секционный, дерево	
391	Пара кофейная	оборудование	Основное	Фаянс, белый, 200 мл	
392	Пара чайная	оборудование	Основное	Фаянс, белый 250 мл	
393	Пароконвектомат	оборудование	Основное	Подключение 380 В, от 5 до 8 уровней, устанавливается на подставку, с подключением воды	
394	Печь конвекционная	оборудование	Основное	Подключение 380 В, с подключением воды	
395	Плита	оборудование	Основное	Индукционная, 2-ух конфорочная настольная, подключение 220 В	
396	Поверхность жарочная ребристая/плоская	оборудование	Основное	Настольная, подключение 220 В, не < 1/3 ребристая, мощность от 4,5 кВт	
397	Подставка под пароконвектомат	оборудование	Основное	Совместимая с пароконвектоматом, нержавейка	
398	Полотенце вафельное	оборудование	Основное	От 30*30	
399	Постеры настенные	оборудование	Основное	От 60*120	
400	Программное обеспечение	оборудование	Основное	Для обработки больших объёмов бухгалтерской информации торговля/общественное питание, на 25 р/м	
401	Раковина	оборудование	Основное	Производственная, 2-ух секционная, нержавейка	
402	Раковина	оборудование	Основное	Фаянсовая	
403	Растения искусственные	оборудование	Основное	Настольные/напольные в кашпо	
404	Рюмка коктейльная	оборудование	Основное	Стекло	
405	Салатник индивидуальный	оборудование	Основное	Фаянс, белый от 200 мл	
406	Салатник общий	оборудование	Основное	Фаянс, белый от 350 мл	
407	Салфетка тканевая	оборудование	Основное	От 40*40	
408	Светильники настенные	оборудование	Основное	Светодиодные декоративные	
409	Светильники потолочные	оборудование	Основное	подвесные светодиодные декоративные	
410	Смеситель	оборудование	Основное	Нержавейка, с душем	
411	Смеситель	оборудование	Основное	Нержавейка, не поворотный	
412	Соковыжималка	оборудование	Основное	Универсальная, Robot Coupe J 100 Ultra	
413	Стакан рокс	оборудование	Основное	Стекло	
414	Стакан хайбол	оборудование	Основное	Стекло	
415	Стеллаж	оборудование	Основное	Нержавейка, на колёсах, не < 150*100*40	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
416	Стойка для досок разделочных	оборудование	Основное	Нержавейка, на 7 досок	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ПМ.06 Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих МДК.07.01 Освоение профессии 16675 Повар
417	Стол для посетителей квадратный	оборудование	Основное	От 80*80, каркас металл, столешница дерево	
418	Стол для посетителей круглый	оборудование	Основное	Радиус 110, каркас металл, столешница дерево	
419	Стол для посетителей прямоугольный	оборудование	Основное	От 80*120, каркас металл, столешница дерево	
420	Столвый текстиль (салфетка)	оборудование	Основное	не < 40*40	
421	Столвый текстиль (скатерти)	оборудование	Основное	не < 175*175	
422	Стул	оборудование	Основное	Каркас металл/дерево, сиденье и спинка эко кожа/велюр	
423	Стул барный	оборудование	Основное	Каркас металл, сиденье эко кожа	
424	Сушилка для белья	оборудование	Основное	Металлическая, раздвижная, 150 см	
425	Тарелка	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 150	
426	Тарелка	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 265	
427	Тарелка	оборудование	Основное	Фаянс, белый квадратная/прямоугольная	
428	Тарелка миска	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 170, 250 мл	
429	Тарелка миска	оборудование	Основное	Фаянс, белый д 200, 500 мл	
430	Телевизор	оборудование	Основное	Диагональ не < 53 дюймов	
431	Термопот	оборудование	Основное	Мощность от 890 В, нержавейка, 5 л	
432	Точилка для ножей и ножниц	оборудование	Основное	Нержавейка	
433	Мышь компьютерная	Оборудование IT	Основное	оптическая светодиодная; беспроводной (радиоканал); USB Type A; количество клавиш: 3; источник питания: 1xAA	
434	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Диагональ не < (15,6"), 38x25x2 см.; разрешение Full HD - 1920x1080; от 8 ядер; процессор от 10 поколения и выше; видеокарта от 3050 и выше; оперативная память от 8 GB; жёсткий диск SSD; USB 2.0; +HDMI 2.0; Wi-Fi и Bluetooth	
435	Стол модульный	Мебель	Основное	Каркас металл, модульный/раскладной не < 138*85	
436	Стул офисный	Мебель	Основное	Каркас металлический не < 37*39*77	
437	Кресло офисное	Мебель	Основное	Каркас металл/колёсики/подлокотники	
438	Лоток горизонтальный 5-и уровневый	Оборудование	Основное	Сборный, метал сетка чёрный	
439	МФУ	Оборудование IT	Основное	Принтер, сканер, копир; ч/б; от 20 листов/мин; Wi-Fi, USB лазерное, факс, DADF, двустор. Печать; USB 2.0; формат A4	
440	Мышь компьютерная беспроводная	Оборудование IT	Основное	оптическая светодиодная; беспроводной (радиоканал); USB Type A; количество клавиш: 3 источник питания: 1xAA	
441	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Диагональ не < (15,6"), 38x25x2 см.; Full HD - 1920x1080; от 8 ядер; процессор от 10 поколения; видеокарта от 3050; оперативная память от 8 GB; жёсткий диск SSD; USB 2.0; HDMI 2.0; Wi-Fi и Bluetooth	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
442	Подставка-органайзер для канцелярии	Оборудование	Основное	Настольная металлическая для ручек / карандашей офисная 7 секций, не < 125x220x140 мм, сетка, чёрная	МДК.07.02 Освоение профессии 12901 Кондитер МДК.07.03 Освоение профессии 16472 Пекарь
443	Стол модульный	Мебель	Основное	Каркас металлический, модульный/раскладной 138*85	
444	Тумба под орг.технику	Мебель	Основное	Каркас металлический не < 100*45*85	
445	Фильтр сетевой/бесперебойник не < 6 розеток	Оборудование	Основное	Индикация включения питания; Защита от короткого замыкания; Защита от перегрузки; Защита от перегрева внутри корпуса; не <6 розеток	

1.3. Оснащение спортивного зала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Спортивный зал № 7 • Ворота стационарные спортивные, • козёл гимнастический переменной высоты, • конь гимнастический прыжковый, • скамья для пресса с изгибом, • шведская стенка для спортзала, • коврик гимнастический 5 шт., • лыжи с ботинками 24 шт., • мат гимнастический 1x2 м 5 шт., • мини-ворота (для спортзала) 2 шт., • мячи баскетбольные 4 шт., • мячи волейбольные 5 шт., • мячи футбольные 4 шт., • перекладины навесные 4 шт., • скамейки 5 шт.	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• стационарные спортивные, • гимнастический переменной высоты, • гимнастический прыжковый, • для пресса с изгибом, • для спортзала, • гимнастический 5 шт., • с ботинками 24 шт., • гимнастический 1x2 м 5 шт., • для спортзала 2 шт., • баскетбольные 4 шт., • волейбольные 5 шт., • футбольные 4 шт., • навесные 4 шт., • скамейки 5 шт.	ООД.12 Физическая культура

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
Читальный зал / библиотека					
1	• доска аудиторная классная, • компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь), • принтер hp LaserJet Professional P1102, • кресло «Престиж», • стол двухтумбовый, • стол ученический 17 шт., • стулья 32 шт., • шкаф книжный, • стеллаж книжный • стенды	Мебель Оборудование ТС УМК	основное	• аудиторная классная, • системный блок "Intel Core", монитор "ViewSonic"), • принтер hp LaserJet Professional P1102, • «Престиж», • двухтумбовый, • ученический 17 шт., • ученические 32 шт., • книжный, • книжный • стенды	
Актовый зал					
2	стулья 280 шт.	Мебель	основное	• стулья 280 шт.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.....	685
Требования к проведению демонстрационного экзамена	6
Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы.....	689

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар, кондитер)
По запросу работодателя	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар, кондитер + пекарь)

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей и грибов
	ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
	ПК 7.3. Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
	ПК 7.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса, домашней птицы
	ПК 7.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 7.7. Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПК 7.8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР).

Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утверждённому КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе.

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Институтом развития профессионального образования.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том

числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. выпускной квалификационной работы предполагает написание выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы.

Для подготовки выпускной квалификационной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику выпускных квалификационных работ, структуру и содержание выпускной квалификационной работы, порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Структура программы ГИА

1. Основные положения

Государственная итоговая аттестация (ГИА) является частью оценки качеств освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Обязательная процедура для выпускников, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО) в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» (далее – колледж), в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800;

- профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар, 33.010 Кондитер и 16472 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»»);

- положения о государственной итоговой аттестации выпускников в БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж».

Программа ГИА разрабатывается БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж». Программа согласовывается с работодателями и утверждается председателем государственной экзаменационной комиссией (далее ГЭК).

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций: в том числе педагогических работников; представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам, участвует в обсуждении программы ГИА.

Председатель ГЭК утверждается Департаментом образования Вологодской области по представлению образовательной организации.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

При проведении ДЭ в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению ДЭ и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Экспертная группа создается из педагогических работников других ОУ родственного профиля и работодателей, состоящих в реестре экспертов.

Демонстрационный экзамен проводится в качестве процедуры ГИА, член ГЭК, осуществляет наблюдение за ходом процедуры оценки выполнения заданий ДЭ, с целью недопущения нарушения порядка проведения ГИА, и обеспечения объективности ее результатов. Член ГЭК, осуществляющий наблюдение за ходом ДЭ, не вмешивается в работу главного эксперта и экспертной группы, а также не контактирует с участниками и членами экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в Центре проведения демонстрационного экзамена на базе БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» по адресу: 162612, г. Череповец, ул. Гоголя, 21.

Центр проведения демонстрационного экзамена обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и работодателей.

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений, навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качествах, наиболее востребованных на рынке труда;
- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

В соответствии с Порядком о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа обучавшихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по образовательной программе 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующей уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Предметом ГИА выпускников по ППССЗ на основе ФГОС 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения профессиональных модулей;
- оценка общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС по специальности.

Перечень общих и профессиональных компетенций к оцениванию демонстрационного экзамена определяется согласно оценочным критериям.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

К ГИА допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академических задолженностей.

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломной работы.

ДЭ проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые Институтом развития профессионального образования, осуществляющим организационно-техническое и информационное обеспечение прохождения выпускниками ГИА.

Комплекс оценочной документации включает комплекс требований для проведения ДЭ, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, плана застройки площадки, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, образцы заданий.

Задание ДЭ включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Критерии оценки и типовое задание по ДЭ доводятся до сведения участников процедуры не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Сроки и место проведения ДЭ доводятся до сведения участников процедуры не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Сроки и место проведения ДЭ доводятся до сведения обучающихся колледжа не позднее, чем за месяц до начала ГИА. Задание на ДЭ определяется как одинаковое для всех выпускников и выдается в момент начала экзаменационных процедур.

При проведении ГИА в форме ДЭ и дипломной работы оформляются:

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протокол ознакомления выпускников с программой государственной итоговой аттестации;
- Приказ о закреплении тем дипломных работ;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к ДЭ;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА.

Объем времени на подготовку и сроки проведения ГИА – 216 часов (в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело).

Продолжительность ДЭ профильный уровень - не более 4 ч. 30 мин.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения ДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Выпускники проходят ДЭ в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения ДЭ, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утвержденным ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих ДЭ и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения экзамена выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта повторно знакомят с планом проведения ДЭ.

Технический эксперт под подпись знакомит выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

Выпускники вправе:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания ДЭ;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания ДЭ на бумажном носителе.

Выпускники обязаны:

- во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения ДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием ДЭ.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт знакомит выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

После ознакомления с заданиями ДЭ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того как выпускники займут свои рабочие места, главный эксперт объявляет о начале ДЭ.

ДЭ проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Все данные фиксируются главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания ДЭ.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению задания ДЭ.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий ДЭ.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания ДЭ.

Тематика дипломных работ определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематика дипломных работ по специальности

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей в фаршированном виде на предприятии общественного питания универсального типа.

2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции мясо жареное порционными кусками Дальневосточной кухни.

3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из консервированных овощей и грибов с применением современных технологий и техники в кафе.

4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных хлебобулочных изделий к праздничному Рождественскому столу.

5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных воздушных и воздушно-ореховых тортов с применением современных техник и технологий.

6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из мяса птицы кухонь Закавказья.

7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из говядины Европейской кухни.

8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса в тушёном виде Малой Родины.

9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из свежих овощей и грибов в банкетном исполнении.

10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной массы для монастырской кухни.

11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции из субпродуктов для диетического стола.

12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции из теста с комбинированными начинками.

13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих напитков Древней Руси.

14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мясной котлетной массы кухонь Западной Европы.

15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбных стейков и филе в ресторане высшего класса.

16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из круп бобовых культур русской кухни.

17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из яиц и творога в ресторане.

18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из мяса птицы детского ассортимента.

19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных закусок – Фингер Фуд для банкета-фуршета.

20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных салатов из мяса и мясных продуктов для проведения праздничных мероприятий в кафе.

21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов детского ассортимента стран ближнего зарубежья.

22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных бисквитных тортов детского ассортимента.

23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий из теста пряничного.

24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов в ресторане класса «Люкс».

25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы в запечённом виде кухонь Восточной Европы.

26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья к праздничному столу.

27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий из теста песочного Новогоднего стола.

28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из рыбы жареной Европейской кухни.

Структура и содержание дипломной работы

Дипломная работа выпускника специальности включает следующие составные элементы:

1) пояснительную записку в объёме 55 – 65 печатных листов с титульным листом, без приложений;

2) презентацию;

3) натурно-практическое блюдо (изделие) сложного приготовления в банкетном исполнении.

Дипломная работа включает следующие разделы

Введение

1. Организация процесса производства.

1.1. Классификация предприятий общественного питания. Особенности деятельности.

1.2. Производственная инфраструктура и её характеристики.

1.3. Общая характеристика подготовки основного и дополнительного сырья к процессу производству.

2. Технологическая часть.

2.1. История происхождения и этапы развития сырья (блюда, изделия) по теме дипломной работы.

2.2. Товароведно-технологическая характеристика продуктов и сырья.

2.2.1. Потребительские свойства основных и дополнительных ингредиентов по теме дипломной работы.

2.2.2. Химический состав и энергетическая ценность основных продуктов и сырья.

2.3. Технология приготовления пищи.

2.3.1. Механическая кулинарная обработка основных и дополнительных ингредиентов по теме дипломной работы.

2.3.2. Видовой ассортимент блюд (изделий) предприятия общественного питания преддипломной практики.

2.3.3. Технологический режим приготовления основных блюд (изделий) по теме дипломной работы.

2.3.4. Совершенствование технологического процесса производства блюд (изделий) по теме дипломной работы.

2.3.5. Требования к качеству и сроки хранения готовых блюд (изделий) по теме дипломной работы.

3. Организация процесса производства предприятия общественного питания преддипломной практики.

3.1. Характеристика предприятия общественного питания преддипломной практики.

3.2. Организация производственных цехов предприятия общественного питания преддипломной практики.

3.3. Организация рабочих мест предприятия общественного питания преддипломной практики.

3.4. Производственная программа и экономические показатели деятельности предприятия общественного питания преддипломной практики.

3.5. Нормативно - технологическая документация предприятия общественного питания.

3.6. Калькуляция себестоимости готовых блюд (изделий).

4. Экология и санитарно-гигиенические требования к организации процесса приготовления блюд (изделий).

4.1. Санитарные правила и нормы (СанПиН): основные понятия, разделы, требования и назначение.

4.2. Санитарные требования к производственному процессу приготовления готовых блюд (изделий).

4.3. Личная гигиена работников общественного питания и техника безопасности на производстве.

4.4. Основы экологической безопасности на предприятиях общественного питания.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) оцениваются на основании:

- отзыва руководителя;
- отзыва официального рецензента (при наличии);
- коллегиального решения Государственной экзаменационной комиссии.

Работа, претендующая на отличную оценку должна соответствовать следующим требованиям:

Содержательные требования:

- Корректно сформулированная тема (проблема) исследования.
- Четкое обоснование научной и/или практической актуальности темы.
- Актуальность (научная и/или практическая) должна содержать формулировку проблемной ситуации.
- Введение, соответствующее требованиям к работе.

- Полнота раскрытия заявленной темы и решения поставленных задач.
- Отсутствие прямых заимствований и пространного цитирования.
- Присутствие авторского исследования или/и самостоятельного вторичного анализа.
- Наличие теоретического и эмпирического материала (для теоретической или методологической работы – самостоятельного теоретического исследования).

- Описание эмпирической базы, соответствующее требованиям.

- Стилистика и орфография текста должна соответствовать научному формату работы.

Формальные требования:

- Объем – 55–65 страниц (без приложений).

- Процент проверки на плагиат – не менее 80%.

- Структура соответствует требованиям.

- Оформление работы согласно требованиям.

- Список используемых источников, оформленный согласно требованиям.

- Нумерация страниц.

- Иллюстративный материал (таблицы, рисунки и т.п.) должны быть оформлены согласно требованиям (иметь названия, нумерацию и т.д.)

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания для ДЭ представлен в таблице 3. Кол-во рабочих мест - не менее 10.

Таблица 3 – Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

№	Наименование	Минимальные технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения
Перечень оборудования				
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1	шт.
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1	шт.
3.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1	шт.
4.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг. наименьший предел взвешивания не более 5г.	1	шт.
5.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности	1	шт.
6.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	1	шт.
7.	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)	1	шт.
8.	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	1	шт.
9.	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б)	3	шт.
10.	Стеллаж	800х500х1800 материал металл, 4-х уровня	1	шт.
11.	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл	1	шт.
12.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
13.	Кремер-Сифон для сливов	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1	шт.
14.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож. Мощность 180 Вт. Вместимость - 75 г	1	шт.
15.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	1	шт.
16.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1	1	шт.
17.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1	шт.

18.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1	шт.
19.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1	шт.
20.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
21.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1	шт.
22.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
23.	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
24.	Принтер А4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
25.	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
26.	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
Перечень инструментов				
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм.GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм	6	шт.
2.	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1	шт.
3.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	3	шт.
4.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	1	шт.
5.	Терка	4 грани, материал металл	1	шт.
6.	Миска металлическая	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см	6	шт.
7.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.	1	шт.
8.	Сковорода	С антипригарным покрытием, Диаметр 24см	2	шт.
9.	Сотейник	Объемом 0,8л	2	шт.
10.	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	1	шт.
11.	Термометр (шуп)	Электронный	1	шт.
12.	Венчик	Не менее 240 мм	1	шт.
13.	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см	1	шт.
14.	Сито для протираия	Диаметр от 7-10 см	1	шт.
15.	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1	шт.
16.	Овощечистка	Характеристики позициина усмотрение организаторов	1	шт.
17.	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позициина усмотрение организаторов	1	шт.
18.	Скалка	Характеристики позициина усмотрение организаторов	1	шт.
19.	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	1	шт.
20.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов	1	шт.
21.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровнымиполями	9	шт.
22.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров	2	шт.
23.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1	шт.
24.	Ложки столовые	Пищевая сталь	5	шт.
25.	Соусник	На усмотрение образовательной организации	3	шт.
26.	Инфракрасный термометр	На усмотрение образовательной организации	4	шт.
27.	Шенуа	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
Перечень расходных материалов				
1.	Средство для мытья	Профессиональное концентрированное жидкоемоющее	1	шт.

	посуды	средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря		
2.	Стаканы одноразовые	200мл	2	шт.
3.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	1	шт.
4.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
5.	Вода	Бутиль 19л	1	шт.
6.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3	шт.
7.	Баллоны с газом для кремера сифона	На усмотрение образовательной организации	2	шт.
8.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	1	шт.
9.	Пергамент рулон	Не менее 10м	1	шт.
10.	Фольга рулон	Не менее 10 метров	1	шт.
11.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2	шт.
12.	Пакеты для мусора	60 л	2	шт.
13.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл, 500мл	20	шт.
14.	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	шт.
15.	Плётка пищевая	Не менее 20м	1	шт.
16.	Ручка шариковая	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета	1	шт.
17.	Бумага А4 (1 пачка на 3 студента)	Плотность от 75 г/м ² , белизна от 100%	1	шт.
18.	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20х30=2 шт., 16х23=2шт., 10х15=2шт.)	6	шт.
19.	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон	10	шт.
Список продуктов				
1.	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
2.	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
3.	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
4.	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт	10	шт
5.	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
6.	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл	0,5	кг
7.	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл
8.	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
9.	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт.	20	шт
10.	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл
11.	Брокколи свежая	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
12.	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
13.	Баклажан	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
14.	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
15.	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
16.	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
17.	Имбирь	Максимальное количество 50 гр	0,2	кг
18.	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг
19.	Тыква	Максимальное количество 300 гр	0,2	кг
20.	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
21.	Лук порей	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
22.	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
23.	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
24.	Перец чили	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
25.	Чеснок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
26.	Томаты	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг

27.	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
28.	Морковь	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг
29.	Апельсин	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
30.	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
31.	Яблоки красные(сладкие)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
32.	Груша	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
33.	Лайм	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
34.	Лимон	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
35.	Брокколи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
36.	Облепиха	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
37.	Смородина красная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
38.	Смородина черная	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
39.	Тесто катаифи	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
40.	Тесто слоёное бездрожжевое	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
41.	Тесто фило	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
42.	Цветная капуста	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
43.	Черника	Свежемороженая, максимальное количество 200 гр	0,2	кг
44.	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
45.	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
46.	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
47.	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
48.	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
49.	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
50.	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
51.	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
52.	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
53.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
54.	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,03	кг
55.	Пектин	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
56.	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
57.	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
58.	Булгур	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
59.	Киinoa	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
60.	Полента	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
61.	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
62.	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
63.	Шоколад темный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
64.	Шоколад молочный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
65.	Шоколад белый	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
66.	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
67.	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
68.	Мак	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
69.	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
70.	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
71.	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
72.	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
73.	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
74.	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
75.	Курага	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
76.	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг

77.	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр	0,1	кг
78.	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр	0,5	кг
79.	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
80.	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
81.	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
82.	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
83.	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
84.	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг
85.	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр	0,03	кг
86.	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
87.	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
88.	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	0,02	кг
89.	Сахар	Максимальное количество 300 гр	0,3	кг
90.	Сахарная пудра	Максимальное количество 400 гр	0,4	кг
91.	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
92.	Изомальт	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
93.	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
94.	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр	0,2	кг
95.	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр	0,6	кг
96.	Мука миндальная	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
97.	Крахмал картофельный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
98.	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
99.	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр	1,6	кг
Общий стол				
1.	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
2.	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	0,05	кг
3.	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
4.	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг
5.	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр	0,1	кг
6.	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
7.	Корица	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
8.	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
9.	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
10.	Орегано	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
11.	Куркума	Максимальное количество 4 гр	0,004	кг
12.	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
13.	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
14.	Ростки микрозелени	Максимальное количество 2гр	0,002	кг
15.	Тимьян	Максимальное количество 10 гр	0,01	кг
16.	Розмарин	Максимальное количество 10гр	0,01	кг
17.	Мята	Максимальное количество 10гр	0,01	кг
18.	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр	0,02	кг
19.	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
20.	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр	0,02	кг
21.	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	6	л
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности				
1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность	2	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон	2	шт
3.	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1	шт
4.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно	1	шт

		одноразовый). Обувь профессиональная.		
5.	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1	шт

План застройки площадки представлен на рисунке 1

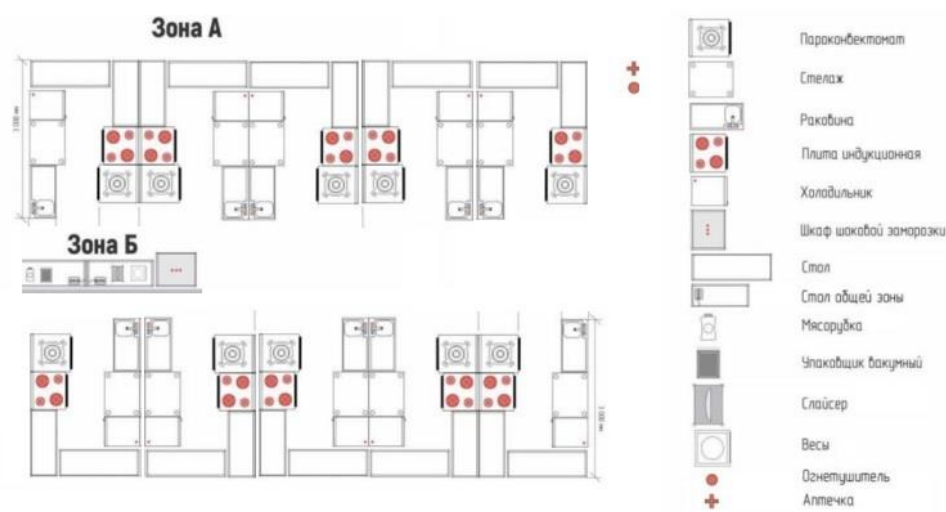


Рисунок 1 – План застройки площадки

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена (рисунок 2).

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Рисунок 2 – Форма заявки на продукты

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

ГИА в форме демонстрационного экзамена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в соответствии с утвержденным комплектом оценочных материалов, размещенным на сайте (<https://bom.firpo.ru/Public/362>) .

Результаты проведения ГИА оцениваются с представлением одной из отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» - и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Система перевода баллов в оценку осуществляется с учетом специфики специальности и видом профессиональной деятельности.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Требования к оцениванию

№	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10,00

	Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО (инвариантная часть)		80,00
ВСЕГО (вариативная часть)		20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)		100,00

Схема перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Перевод баллов в оценку

Оценка ГИА (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00-19,99	20,00-39,99	40,00-69,99	70,00-100,00

ДЭ считается сданным по результатам выполнения задания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, с соблюдением требований охраны труда и производственной безопасности, установленному порогу набранных баллов.

Защита дипломной работы является важным завершающим этапом учебного процесса.

К защите дипломных работ допускаются обучающиеся:

- успешно выполнившие весь учебный план;
- защитившие отчет о прохождении преддипломной практики;
- представившие в установленный срок выпускную квалификационную работу с положительным отзывом руководителя и рецензией.

Защита дипломной работы проходит перед Государственной комиссией на открытом заседании, где помимо членов комиссии присутствует научный руководитель.

К своей защите обучающийся-выпускник должен:

- подготовить речь (вступительное слово);
- подготовить презентацию.

Содержание вступительного слова должно быть согласовано с руководителем.

Вступительное слово должно содержать краткое, но четкое изложение основных положений дипломной работы. Желательно, чтобы обучающийся излагал основное содержание своей работы свободно, не читая письменного текста. Время на доклад – 5-7 минут.

После вступительного слова обучающийся отвечает на вопросы от членов комиссии. Количество вопросов, задаваемых при защите выпускной квалификационной работы, не ограничивается. Вопросы могут быть как непосредственно связанные с темой дипломной работы, так и не связанные с ней. Обучающийся может отвечать на вопросы либо сразу, либо в заключительном слове. При подготовке ответов на вопросы он имеет право пользоваться своей дипломной работой. Ответы на вопросы должны быть убедительны, теоретически обоснованы. Следует помнить, что ответы на вопросы, их полнота и содержательность влияют на оценку по защите выпускной работы.

Общую оценку за выпускную дипломную работу и процедуру защиты члены государственной экзаменационной комиссии выставляют коллегиально с учетом содержания дипломной работы и процедуры защиты.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента (при наличии);
- отзыв руководителя.

При этом оценивается соответствие:

- содержания работы заявленной теме;
- глубины раскрытия темы дипломной работы, значимости проблемы исследования;
- оформления работы требованиям ГОСТ;

- результатов обучения требованиям, предусмотренным ФГОС СПО.

Основными оценками качества и эффективности дипломной работы являются:

- важность (актуальность) работы для внутренних и/или внешних потребителей;
- новизна результатов работы;
- практическая значимость результатов работы;
- эффективность и результативность (социальный, экономический, информационный)
- эффект использования результатов работы в учебном процессе;
- уровень практической реализации.

«Отлично» - выставляется в случае, если квалификационная работа посвящена актуальной и научно значимой теме, исследование базируется на анализе ситуации поданной проблеме и автор работы, продемонстрировал необходимые навыки анализа источников. Работа состоит из теоретического раздела и описания практической реализации, которая демонстрирует приобретенные общие и профессиональные компетенции по специальности. В работе присутствует обстоятельный анализ проблемы, последовательно и верно определены цели и задачи. Работа имеет четкую внутреннюю логическую структуру. В ходе защиты автор уверенно и аргументировано ответил на замечания и вопросы членов комиссии, а сам процесс защиты продемонстрировал полную разработанность избранной проблемы и компетентность выпускника.

«Хорошо» - выставляется в случае, если работа посвящена актуальной и научно значимой теме, исследование базируется на анализе ситуации по данной проблеме и автор работы, продемонстрировал необходимые навыки анализа источников. Работа состоит из теоретического раздела и описания практической реализации, которая демонстрирует приобретенные навыки которая демонстрирует приобретенные общие и профессиональные компетенции по специальности. В работе присутствует обстоятельный анализ проблемы, последовательно и верно определены цели и задачи. Работа имеет четкую внутреннюю логическую структуру. В ходе защиты автор достаточно полно и обоснованно ответил на замечания и вопросы членов комиссии, а сам процесс защиты продемонстрировал необходимую и в целом доказанную разработанность избранной научной проблемы. Вместе с тем, работа содержит ряд недостатков, не имеющих принципиального характера.

«Удовлетворительно» - выставляется в случае, если студент продемонстрировал слабые знания некоторых научных проблем в рамках тематики квалификационной работы. В процессе защиты работы, в тексте дипломной работы, в представленных презентационных материалах допущены значительные фактические ошибки. В случае отсутствия четкой формулировки актуальности, целей и задач ВКР. Работа не полностью соответствует всем формальным требованиям, предъявляемым к подобного рода работам.

«Неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит элементы исследовательского характера, имеет поверхностно изложенный материал темы, отсутствуют практические расчеты, работа не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях. В отзыве руководителя имеются серьезные критические замечания по содержанию работы. При её защите обучающийся проявляет неуверенность, затрудняется отвечать на вопросы комиссии по теме исследования. А также случае, если в процессе защиты ВКР выявились факты плагиата основных результатов работы, несоответствие заявленных в ВКР полученных результатов, реальному состоянию дел, необоснованность достаточно важных для данной ВКР высказываний, достижений и разработок

Результаты защиты обсуждаются Государственной комиссией на закрытом заседании и объявляются в тот же день после оформления протоколов работы комиссии.

Решение об окончательной оценке по защите выпускной квалификационной работы основывается на отзыве руководителя, внешней рецензии, выступлении и ответах обучающегося-выпускника в процессе защиты.

Итоговая оценка за защиту выпускной квалификационной работы в итоговый протокол выставляется как среднее арифметическое между оценкой за демонстрационный экзамен и защиту дипломной работы. В случае невозможности определить среднее арифметическое значение

обучающемуся в качестве итоговой оценки за защиту выпускной квалификационной работы выставляется наибольшая оценка из двух выполненных ее вида.

Оценка по защите выпускной квалификационной работы определяется баллами: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки выпускным квалификационным работам даются членами экзаменационной комиссии после закрытого обсуждения и объявляются обучающимся в тот же день после подписания соответствующего протокола заседания комиссии.

Председатель Государственной аттестационной комиссии объявляет обучающимся решение комиссии о выставленных оценках и присвоении квалификации по указанной специальности.

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием члена ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику, и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе осуществляется при условии успешного прохождения ГИА.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА, проводимой с применением механизма демонстрационного экзамена, выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Приложение 4.1

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена и написания дипломной работы в рамках государственной итоговой аттестации выпускников

№	Мероприятие	Срок
1.	Выбор компетенции для ДЭ, комплекта оценочной документации по компетенциям	февраль
2.	Выбор тем дипломных работ	февраль
3.	Разработка локальных документов, регламентирующих проведение ДЭ (приказ, положение, план)	февраль
4.	Формирование рабочих групп для организации и проведения демонстрационного экзамена	февраль
5.	Формирование графика проведения тренировочных занятий в ЦПДЭ	февраль
6.	Проведение организационного собрания с обучающимися групп	февраль
7.	Формирование экспертной группы, составление плана обучения по программе «Эксперт демонстрационного экзамена»	март
8.	Сбор заявок, согласий на обработку персональных данных	февраль-март
9.	Формирование заявок на кандидатуру Главного эксперта, на состав экспертной комиссии	март-апрель
10.	Проведение самообследования площадки на получение статуса Центра проведения ДЭ по компетенции	март-апрель
11.	Разработка и согласование с Главным экспертом плана проведения ДЭ	февраль-март
12.	Организация заполнения личных профилей участников ДЭ в Цифровой платформе	апрель
13.	Проведение тренировочных занятий для подготовки к ДЭ	по отдельному графику
14.	Дооснащение площадок ЦПДЭ, настройка оборудования, прием площадок ЦПДЭ	март-апрель
15.	Издание нормативных распорядительных документов об организации и проведении демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации в 2025 году по специальностям и профессиям СПО: 1. Приказ об организации и проведении ГИА; 2. Протокол ознакомления выпускников с программой ГИА; 3. Приказ о закреплении тем ДР и руководителей; 4. Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по ДЭ; 5. Приказ о графике проведения ГИА; 6. График подготовки к ДЭ; 7. Сведения об утверждении состава комиссии ГИА; 8. Приказ о допуске к ГИА; 9. Протокол проведения ДЭ; 10. Сертификат аккредитации ЦПДЭ (при наличии, либо акт самообследования площадки ЦПДЭ) 11. Утвержденный состав экспертной группы; (экспертная группа входит в состав ГЭК-2025 по специальности/специальности) 12. Оценочные материалы по компетенции, содержащие методику перевода баллов в оценку.	февраль-май
16.	Подготовка пакета документов для работы ГЭК	к сроку ДЭ и защите ДР
17.	Размещение информации о проведении ДЭ и защите ДР на сайте ОУ, в социальных сетях	апрель-июнь
18.	Размещение итоговых протоколов, сформированных из системы в личном кабинете	день ДЭ
19.	Формирование состава экспертной группы по компетенции	не позднее, чем за 2 недели
20.	Подготовка пакетов документов для заключения договоров на оплату труда экспертам	не позднее, чем за 2 недели
21.	Подготовка отчета о проведении ГИА	июнь

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование Программы воспитания	Рабочая программа воспитания БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» (далее — Колледж) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки Программы воспитания	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: - Конституция Российской Федерации; - Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; - Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); - распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; - ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Утвержден приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»; - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.); - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н); - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.Закон Вологодской области от 28.12.2012 N 2950-ОЗ «О добровольческой деятельности в Вологодской области» Закон Вологодской области от 28.12.2020 года N 4837-ОЗ «О патриотическом воспитании в Вологодской области» Закон Вологодской области от 5 марта 2021 г. N 4861-ОЗ «Об экологическом образовании и просвещении в Вологодской области» Закон Вологодской области от 16 марта 2015 года № 3602-ОЗ «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства в Вологодской области» (в ред. от 05.04.2021) Программа развития воспитания в системе образования Вологодской области на 2021 - 2025 годы (проект) в Приложении № 2 к Протоколу заседания РУМО по воспитанию в системе образования Вологодской области от 07.07.2021 № 3
Цель Программы воспитания	Цель рабочей программы воспитания — личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций на практике
Сроки реализации Программы воспитания	3 года 10 месяцев
Исполнители Программы воспитания	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной и социальной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий учебно-производственной практикой, педагог-организатор, педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, библиотекарь, начальник хозяйственного отдела, сотрудники учебной части, преподаватели, классные руководители, члены Объединения студентов, представители совета родителей (законных представителей), организаций – работодателей ПАО «Северсталь».

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Гражданское воспитание
• понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны; • осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни города Череповца и Вологодской области.
Патриотическое воспитание
• осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;
Духовно-нравственное воспитание
• обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности «Поварское и кондитерское дело», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
• демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности «Поварское и кондитерское дело»; • использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
• демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;
Профессионально-трудовое воспитание
• применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой; • готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; • обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и туризма; • обладающий опытом и навыками работы использования специализированного оборудования и инвентаря; • обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности

Экологическое воспитание
• ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
• понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
• обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности «Поварское и кондитерское дело»;
• проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
• обладающий знаниями в области сервиса и туризма, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием и веществами, продуктами питания.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов;
организация участия обучающихся в конкурсах и олимпиадах различного уровня и направленности;
создание условий, способствующих развитию цифровой грамотности для использования различных способов поиска, сбора, обработки, анализа и представления информации;
организация участия обучающихся в занятиях и проектах, направленных на повышение экономической культуры, финансовой грамотности и развитие предпринимательских компетенций
внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности «Поварское и кондитерское дело»;
включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности;

• организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности;
• организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сервиса и туризма по специальности «Поварское и кондитерское дело», в том числе с применением программных продуктов;

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

• организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
• сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
• организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
• работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
• планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.
• инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
• организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности;

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает

• разработку программы наставничества;
• содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
• оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).
мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии;
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памяtnыми датами;
проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.)
мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
встречи с известными представителями профессии;
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

• размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
• размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;
• организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства
• оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
• размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
• размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
• размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
• создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;
• оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
• совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
• разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.
• организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности «Поварское и кондитерское дело»;

- размещение, поддержание, обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью «Поварское и кондитерское дело».

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов; – проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания; |
| <ul style="list-style-type: none"> • привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности. |
| <ul style="list-style-type: none"> • организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов; – проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания; |
| <ul style="list-style-type: none"> • профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии; |
| <ul style="list-style-type: none"> • совместные мероприятия, посвященные Дню профессии |

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности; |
| <ul style="list-style-type: none"> • вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); |
| <ul style="list-style-type: none"> • сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; – организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска; |
| <ul style="list-style-type: none"> • организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; |

• поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.
• реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии;
• организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью «Поварское и кондитерское дело»;
• поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства Колледжа во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

• участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
• участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
• проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
• проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни Колледжа, муниципального образования, региона, страны;
• реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение;
• организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность;
• организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции;
• реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает

участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной профессии и условиях работы;
организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; – проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.
организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Международному дню поваров, Дню кондитера
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии;
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнёров;
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии»;
проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдения правил работы на транспорте; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в Колледже, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, педагога-организатора, социального педагога, педагога-психолога, классных руководителей, преподавателей, воспитателей в общежитии, а также педагогическими работниками и специалистами, активно включенными в образовательный процесс.

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в колледже
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1	Осуществление мотивации, организации и координации воспитательной работой
Социальный педагог	1	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	13	Реализация воспитательной составляющей на учебном занятии
Педагог-организатор	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатели	2	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственных практик, подготовку к чемпионатам, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

Привлечение организаций профессиональной направленности ПАО «Северсталь» с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в колледже, а также на основании локальных актов Колледжа:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся.
- Положение о режиме занятий.

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
- Положение о родительском комитете.
- Положение о порядке организации внеурочной деятельности.
- Положение о поддержке детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей.
- Положение о студенческом общежитии.
- Положение о Совете студенческого общежития.
- Положение об Объединении студентов.
- Положение о волонтерской деятельности.
- Положение о классном руководстве.
- Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями.
- Программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников».
- Положения о наставничестве.

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции, обучающихся по специальности:

• наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
• участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью.
• рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
• реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности.
• успешное освоение образовательных программ по специальности.

Формы поощрения:

• сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, образовательные программы, стажировки и др.;

Поощрения применяются директором Колледжа по представлению руководителя структурного подразделения, органов студенческого самоуправления, а также в соответствии с положениями о проводимых в колледже конкурсах и соревнованиях и оформляются приказом. Поощрения применяются в обстановке широкой гласности, доводятся до сведения обучающихся и работников Учреждения, родителей (законных представителей).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

• информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

• информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
• планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
• мониторинг воспитательной работы;
• дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
• дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
• студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Информационное обеспечение программы воспитания реализуется на информационных ресурсах: на официальном сайте БПОУ ВО «Череповецкий многопрофильный колледж» в официальной группе в ВКонтакте.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

• описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
• наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
• взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
• оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

• проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты; – степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;
• включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
• участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
• снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей

профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии осуществляться в рамках единого мониторинга.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной и социальной работе совместно с советником директора по воспитанию в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом Колледжа.

**Приложение 5.1
к Рабочей программе воспитания
по специальности 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело**



**БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального
образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на период 2024-2025.

2024г.

Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность			
Согласно календарно-тематическому плану	1-4 курс	в течении учебного года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватели
Мероприятия в рамках программы популяризации ФП «Профессионалитет»	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели.
Всероссийские открытые онлайн-уроки	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели.
Обучающие экскурсии на производственных площадках организаций-работодателей	1-4 курс	в течении учебного года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватели
2. Кураторство			
Введение в профессию	1 курс	сентябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватели, представители организаций-работодателей
Индивидуальная работа с родителями, студентами	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Презентация работы Объединения студентов, РДДМ ДП, кружков, секций, студий	1 курс	Сентябрь-ноябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Диагностика адаптации студентов, ведение учета посещаемости студентов, осуществление контроля успеваемости, осуществление помощи неуспевающим студентам.	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Организация социально-информационной помощи детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей и лицам из их числа, студентам из категории лиц с инвалидностью и (или) ОВЗ, студентам, проживающих в малообеспеченных и многодетных семьях, обучающимся из семей участников СВО.	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.

Административный контроль по организации проживания в студенческом общежитии (порядок размещения студентов, соблюдения мер безопасности, решение вопросов по организации быта студентов, мониторинг внеурочной занятости)	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, воспитатели, Совет общежития.
Организация деятельности психолого-педагогического консилиума (Решение задач по выявлению обучающихся с особыми образовательными потребностями, сопровождение их профессионального образования (обучения) исходя из индивидуальных особенностей.)	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Посвящения в первокурсники. Адаптив для 1-го курса	1 курс	сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Организационная работа по участию в колледжных, районных, городских акциях и иных проектах по эстетическому воспитанию, пропаганде ЗОЖ и профилактике правонарушений, волонтерском движении.	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
3. Наставничество			
Формирование базы наставляемых	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Формирование базы наставников	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Отбор/выдвижение наставников	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Формирование наставнических пар/групп	1-4 курс	Октябрь, ноябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Организация и осуществление работы наставнических пар/групп	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Знакомство с успешным опытом и эффективной деятельностью.	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной

			работе, методисты
Участие в заседаниях Совета обучающихся	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
Участие в мероприятиях различного уровня. Включенность наставляемых в социальные, культурные и образовательные процессы организации	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, методисты
4. Основные воспитательные мероприятия			
Занятия «Разговоры о важном»	1-2 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители
Классные часы «Россия – страна возможностей»	1-3 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители
Конкурс «Большая перемена»	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов, Совет общежития
Конкурс «Лидеры России»	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор
«Мы Вместе» (волонтерство)	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, педагог-организатор
День знаний	1-4 курс	Сентябрь	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями классные руководители
Мероприятия в рамках всемирного Дня учителя	1-4 курс	5 октября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Профессиональный праздник «День повара»	1-4 курс	Октябрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, преподаватели.
Мероприятия, посвященные Дню народного единства	1-4 курс	4 ноября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню матери	1-4 курс	26 ноября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор

Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	1-4 курс	3 декабря	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню Героев Отечества	1-4 курс	9 декабря	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации	1-4 курс	12 декабря	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Новогоднее мероприятие «Новогодний карнавал»	1-4 курс	Декабрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные международному женскому дню	1-4 курс	Март	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	18 марта	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню космонавтики	1-4 курс	12 апреля	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные праздника весны и труда	1-4 курс	Май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные

			руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню Победы	1-4 курс	Май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Международному дню семьи	1-4 курс	15 мая	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	1-4 курс	Май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия, посвященные Дню эколога	1-4 курс	5 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню России	1-4 курс	6 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
День России	1-4 курс	12 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
5. Организация предметно-пространственной среды			
Экспозиции об истории и развитии колледжа с использованием исторических символов государства, региона	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Размещение на стендах в учебных кабинетах карт России, регионов	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями,

			заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Размещение на стендах в учебных кабинетах портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Организацию и поддержание в колледже позитивной духовно-нравственной, гражданскопатриотической воспитательной направленности (информационные сообщения (интерактивные панели), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели)	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Размещение материалов по трудоустройству, вакансиях для выпускников, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Обновление на территории колледжа выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха (территория настольных игр (шашки, шахматы)	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Оформление и обновление стендов в рамках проведения предметных недель	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-

			психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
Проведение родительского собрания по вопросам организации учебно-производственного процесса, СПТ, мер социальной поддержки, правового просвещения родителей, мер безопасности, в том числе в Интернет пространстве, выбора председателя родительского комитета на учебный год	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Проведение профилактических мероприятий по недопущению противоправных действий обучающимися в общественных местах, разъяснение условий наступления административной и уголовной ответственности за совершение правонарушений и преступлений, в том числе в сети «Интернет»	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Обучающие экскурсии в колледже для родителей потенциальных абитуриентов	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Информационно-просветительские мероприятия, направленные на повышение правовой грамотности в вопросах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних обучающихся.	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Размещение на сайте колледжа материалов для родителей по актуальным вопросам воспитания детей	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители
Развивающие занятия, направленные на укрепление отношений в семье	родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся	в течении года	Социально-психологическая служба
7. Самоуправление			
Выбор председателя Объединения студентов	1-4 курс	Сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-

			воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Организация субботников по уборке территории колледжа, приуроченная к Всемирному Дню чистоты	1 -4 курсы	Сентябрь	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия, посвященные Дню пожилых людей	1-4 курс	1 октября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Мониторинг, направленный на выявление знаний студентов о своей будущей профессии	1-4 курс	декабрь/май	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества	1-4 курс	25 января	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Мероприятия посвященные Дню молодежи	1-4 курс	27 июня	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Первичное отделение РДДМ «Движение первых»	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов
Медиацентр: новостное сопровождение, организация единого информационного пространства Колледжа	1-4 курс	в течении года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, Объединение студентов
8. Профилактика и безопасность			
Профилактические мероприятия в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	3 сентября	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Организация социально-психологического тестирования обучающихся на предмет раннего выявления незаконного потребления наркотических	1-4 курс	Сентябрь, октябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов

средств и психотропных веществ			
Организация проведения мероприятий в рамках всероссийской «Недели безопасности дорожного движения»	1-4 курс	Сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Акция памяти и скорби, посвященная трагическим событиям в Беслане в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Сентябрь	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов
Мероприятия по пропаганде здорового образа жизни, формирование и укрепление здоровья (спортивные праздники, конкурсы рисунков, плакатов, мультимедийных презентаций)	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители, Объединение студентов, Совет общежития
Мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Обеспечение оказания несовершеннолетним экстренной консультационной психологической помощи по телефону доверия	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Мероприятия, посвященные Международному дню отказа от курения	1-4 курс	16 ноября	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Мероприятия, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом	1-4 курс	1 декабря	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	2 февраля	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
День защитников Отечества	1-4 курс	23 февраля	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Неделя безопасности дорожного движения	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Весенняя Неделя психологии	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
Всемирный день здоровья	1-4 курс	7 апреля	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.

Международный день защиты детей	1-4 курс	1 июня	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
День памяти и скорби	1-4 курс	22 июня	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба, классные руководители.
9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
Единый день открытых дверей «Профессионалитет»	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители, преподаватели
Введение в профессию	1 курс	Сентябрь-декабрь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители
Отборочный тур к Национальному чемпионату «Абилимпикс» для людей с ОВЗ и инвалидностью	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители, преподаватели
Конкурсы профессионального мастерства, мастер-классы, выставки, викторины	1-4 курс	в течении года	Преподаватели, представители организаций-работодателей
Опрос работодателей по итогам прохождения производственной и преддипломной практики и перспективы трудоустройства выпускников на предприятия.	2-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители, преподаватели
Государственная итоговая аттестация с привлечением работодателей	Выпускные курсы	Май, июнь	Заместитель директора по учебно-производственной работе, классные руководители, преподаватели
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
Амбассадоры Профессионалитета	1-2 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе
Встречи с работодателями, экскурсии на предприятия, мастер-классы	1-4 курс	в течении года	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Единый день открытых дверей	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Региональный чемпионат «Абилимпикс» для людей с ОВЗ и инвалидностью	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Чемпионат «Профессионалы» Региональный этап	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные

			руководители, преподаватели
День российского предпринимательства	1-4 курс	26 мая	Заместитель директора по учебно-производственной работе, представители организаций-работодателей, классные руководители, преподаватели
Мониторинг среди студентов выпускных курсов о прохождении производственной и преддипломной практики на предприятиях города, планируемое трудоустройство.	Обучающиеся выпускных курсов	май-июнь	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, социально-психологическая служба