



Министерство образования Оренбургской области

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области*

**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:

протокол № ___ от __. .2025 г.

Утверждено Приказом ГАПОУ ТТТ г. Орска

приказ № ___ от __. .2025 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат»

ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН»

/А.А.Блинков/

подпись

/К.Н. Шкуратов/

подпись

ПО ДОВЕРЕННОСТИ

Е.С. Гура / АЧКОВА Е.В.

подпись



Настоящая основная образовательная программа «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ» (Далее ОПОП-П) по специальности среднего профессионального образования (далее ОПОП-П СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Работодатели - представители кластера, участвующие в разработке ОПОП-П:

ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат»

ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН»

АО «Комбинат школьного питания «Огонек»

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.....	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы.....	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции.....	15
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	125
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы.....	144
5.1. Учебный план.....	145
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	155
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте).....	157
5.4. Календарный учебный график.....	157
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	160
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	160
5.7. Практическая подготовка.....	160
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	161
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	161
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	161
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.....	161
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	161
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	162

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 декабря 2016г № 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая на базе основного общего образования, разработана ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г № 1569);

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 РФ от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

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;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

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 РФ от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуется, Пекарь	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г № 1565	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов 18735 Составитель фарша	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	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	4428	2547
общеобразовательный цикл	1476	581
цикл ОГСЭ	330	146
цикл ЕН	80	42
общепрофессиональный цикл	402	208
профессиональный цикл	2140	1570
в т.ч. практика:	1152	1152
- учебная	- 288	- 288
- производственная	- 864	- 864
Вариативная часть образовательной программы	1296	476
цикл ОГСЭ	88	0
цикл ЕН	40	0
общепрофессиональный цикл	228	0
профессиональный цикл	184	0

в т.ч. практика:	0	0
- учебная	- 0	- 0
- производственная	- 0	- 0
в т.ч. запрос ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН», включая цифровой образовательный модуль:	756	502
МДКц 06.02 Применение цифровых технологий в инновационной деятельности предприятий общественного питания	72	26
ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша	342	238
в т.ч. практика:	216	216
- учебная	- 72	- 72
- производственная	- 144	- 144
ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов	342	238
в т.ч. практика:	216	216
- учебная	- 72	- 72
- производственная	- 144	- 144
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы	216	
Всего	5940	3000

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

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 9 марта 2022 года № 113н	В Приготовление 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
			С Организация и контроль	С/01.5 Организация

			текущей деятельности бригады поваров	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 бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 года № 597н	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
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда России от 1 декабря 2015 года № 914н	В Изготовление, презентация и продажа 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

Перечень квалификационных справочников, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия/должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Производство мясных продуктов	18735 Составитель фарша 4-го разряда	Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. Загрузка

	Выпуск № 49		<p>измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой.</p> <p>Наблюдение за процессом перемешивания.</p> <p>Выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку.</p> <p>Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции.</p> <p>Составление фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов.</p> <p>Измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку.</p> <p>Наблюдение за процессом перемешивания.</p> <p>Передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку).</p> <p>Включение и опробование технологического</p>
--	-------------	--	--

				оборудования.
2	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019 Выпуск №49	Производство мясных продуктов	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов 4-го разряда	Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную. Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п. Подбор и подготовка сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
<i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
<i>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</i>	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

<p><i>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</i></p>	<p>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</p>
<p><i>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</i></p>	<p>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</p>
<p><i>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</i></p>	<p>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</p>
<p><i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i></p>	<p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>
<p><i>Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих</i></p>	
<p><i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i></p>	<p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>
<p><i>ВД по запросу работодателя</i></p>	
<p><i>Ведение процесса подготовки и составления фарша</i></p>	<p>ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша</p>
<p><i>Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</i></p>	<p>ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов</p>

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	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;
		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)
		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
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		
определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования		
презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
определять источники достоверной правовой информации		
составлять различные правовые документы		

		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		понимать и описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 43.02.15 Поварское и кондитерское
		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	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

	деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское
		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 43.02.15 Поварское и кондитерское
		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 объяснить 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:
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;	Навыки:
		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;

		<p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;</p>
		<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;</p>
		<p>упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
		<p>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;</p>
		<p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>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;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</p>

		<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p>
		<p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>
		<p>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p><i>ПК 1.2</i> Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими</p>

нерыбного водного сырья, дичи	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 пищевых отходов
Знания:	

		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		<p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>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;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p><i>ПК 1.3</i> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</p>

		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

		<p>ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p><i>ПК 1.4</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа,</p>

		<p>кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>

		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
<p><i>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</i></p>	<p><i>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</i></p>	<p>Навыки:</p> <p>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;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>

		<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
		<p>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;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>

		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p><i>ПК 2.2.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>

		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 рецептур 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
	<i>ПК 2.3.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Навыки:
		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;

	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
	<p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p>
	<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;</p>
	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
	<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;</p>
	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
	<p>контролировать температуру подачи соусов;</p>
	<p>организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;</p>
	<p>вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>
	<p>консультировать потребителей;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

		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
	<p><i>ПК 2.4.</i> 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</p>	<p>Навыки:</p> <p>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</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,</p> <p>круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>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;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>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.;</p>
		<p>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;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые</p>

		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;

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;</p> <p>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;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><i>ПК 2.5</i> 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</p>	<p>Навыки:</p> <p>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</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и</p>

		<p>подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
		<p>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;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>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.;</p>
		<p>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;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество</p>

		<p>органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

		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,

		<p>творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p><i>ПК 2.6</i> 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</p>	<p>Навыки:</p> <p>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</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

		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:

		<p>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;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p>
		<p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
		<p>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;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>

		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 отпуски 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			
<i>ПК 2.7</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом		Навыки:	
		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	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p>
	<p>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;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	<p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
	<p>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.;</p>
<p>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</p>	

		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,

		<p>домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	ПК 2.8 Осуществлять разработку,	Навыки:

адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
	Умения:
	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,	

		<p>кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p>
		<p>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;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

<p><i>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</i></p>	<p><i>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</i></p>	<p>Навыки:</p>
		<p>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;</p>
		<p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
<p>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;</p>		

		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
	<p><i>ПК 3.2</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок</p>

	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
	<i>ПК 3.3</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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:
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
	<p><i>ПК 3.4</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>

		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
<p><i>ПК 3.5</i> 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</p>	Навыки:	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;

		<p>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.;</p>
		<p>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;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>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;</p>
		<p>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;</p>
		<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из</p>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и</p>

		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
	<p><i>ПК 3.6</i> 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</p>	<p>Навыки:</p> <p>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</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
		<p>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.;</p>
		<p>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;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>
		<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p>
		<p>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;</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы,</p>

		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;
	<p><i>ПК 3.7</i> 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</p>	<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> <p>Навыки:</p> <p>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;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;</p>

		<p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>
		<p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;</p>
		<p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>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;</p>
		<p>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);</p>
		<p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p>
		<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>
		<p>правила организации проработки рецептур;</p>
		<p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>
		<p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

<p><i>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</i></p>	<p><i>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</i></p>	<p>Навыки:</p>
		<p>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;</p>
		<p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>
<p>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;</p>		

		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>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;</p>
		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>
		<p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p>
		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной</p>

		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
	<p><i>ПК 4.2</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>

		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	Навыки:
		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;

		<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты</p>

		<p>их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>

<p><i>ПК 4.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p>
	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>Умения:</p>
	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p>
	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p>
	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>
<p>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.;</p>	

		<p>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;</p>
		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p>
		<p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p>
		<p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p>
		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>
		<p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p>
		<p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p>
		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать</p>

		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
	<p><i>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</i></p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>

		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;

		<p>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;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом</p> <p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p>
		<p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>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;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных</p>

	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
	<p><i>ПК 4.6</i> 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</p>	<p>Навыки:</p> <p>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;</p> <p>ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов,</p>

		<p>напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>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;</p>
		<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>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);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и</p>

		горячих десертов, напитков;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
<i>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</i>	<i>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</i>	Навыки:
		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 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
		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;
	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
	<i>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Навыки:
		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

		<p>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;</p>
		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p>
		<p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p>
		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p>
		<p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p>
		<p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p>
		<p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов</p>

		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
<i>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</i>		Навыки:
		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 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

		<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p>
		<p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>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</p> <p>Знания:</p>
		<p>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;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>

		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
	<p><i>ПК 5.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p>

		<p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>
		<p>контролировать ротацию продуктов;</p>
		<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p>
		<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>
		<p>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;</p>
		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных</p>

	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;

		<p>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</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>

		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования и упаковывания
	<p><i>ПК 5.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные</p>

		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;

		<p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p><i>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</i></p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>

различных категорий потребителей	
	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	

		<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах</p>
--	--	---

		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	Навыки:

планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	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	Навыки:
		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
<i>ПК 6.4.</i> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Навыки:	
		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
		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
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	<p>Навыки:</p> <p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>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</p> <p>Знания:</p>
		знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		способы и формы инструктирования персонала;

		<p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p>
		<p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер -классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
<p><i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i></p>	<p>ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>	<p>Навыки:</p> <p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной</p>

		продукции
		Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе
		Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
		Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
		Умения:
		Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции
		Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
		Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
		Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
		Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента
		Знания:
		Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента
		Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного

		<p>ассортимента</p> <p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке</p> <p>Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p>
	<p>ПК 7.2 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Навыки:</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции</p> <p>Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь</p> <p>Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Умения:</p> <p>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции</p>

		<p>Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p> <p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p> <p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</p>
		<p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p> <p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p> <p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Знания:</p> <p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания</p>

		<p>Организация питания, в том числе диетического</p> <p>Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> <p>Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов</p> <p>Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
<p>Ведение процесса подготовки и составления фарша.</p>	<p>ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша</p>	<p>Навыки:</p> <p>Загрузки измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой</p> <p>Наблюдения за процессом перемешивания</p> <p>Контроля за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции</p> <p>Включения и опробования технологического оборудования</p> <p>Умения:</p> <p>Принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие соответствующие компоненты</p> <p>Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности</p>

		Наблюдать за процессом перемешивания
		Включать и опробовать технологическое оборудование
		Знания:
		Устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования
		Последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер
		Режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения
ПК 8.2 Осуществлять составление фарша для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой		Навыки:
		Составления фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов.
		Измельчения мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей
		Дозирования компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку
		Передачи готового фарша на последующую производственную стадию (формовку)
		Умения:
		Составлять фарш для котлет, пирожков и пельменей
		Дозировать компоненты фарша по рецептуре и загружать в фаршемешалку
		Передавать готовый фарша на последующую производственную стадию (формовку)
		Знания:
		Ассортимент котлет, пельменей, пирожков
		Рецептуру приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и

		других полуфабрикатов
		Качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша
Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	ПК 9.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов	Навыки:
		Подбора крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную
		Умения:
		Подбирать и подготавливать сырьё для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганова, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.
		Знания:
		Устройство обслуживаемого оборудования
	ПК 9.2 Осуществлять подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов	Навыки:
		Подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикаты для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п.
		Подбора и подготовки сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганова, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.
		Умения:
		Подбирать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную
		Подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п.
		Знания:

		Свойства мяса различных видов скота
		Назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов; установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов

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	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 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<i>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/01.4
		<i>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		<i>нерыбного водного сырья, дичи.</i>			
		<i>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i>	<i>33.011</i>	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/02.4</i>
		<i>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	<i>33.011</i>	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/02.4</i>
<i>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</i>		<i>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и</i>	<i>33.011</i>	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/02.4</i>

обслуживания	<i>регламентами</i>			
	<i>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
	<i>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
	<i>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		<i>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
		<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
		<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		<i>потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
		<i>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
		<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
ВД 03 Организация и ведение процессов		<i>ПК 3.1. Организовывать</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/01.4

	<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p><i>подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</i></p>			
		<p><i>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i></p>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
		<p><i>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</i></p>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		<i>потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
		<i>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канане, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
		<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
		<i>ПК 3.6. Осуществлять</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		<i>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</i>			
		<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
	ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	<i>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</i>			
	<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4	
	<i>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4	

		<i>форм обслуживания</i>			
		<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
		<i>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</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4
		<i>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в</i>	33.011	ОТФ В	ТФ В/02.4

		<i>том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
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	<i>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>	33.010 33.014	ОТФ В ОТФ В	ТФ В/01.4 ТФ В/02.4	
	<i>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	33.010 33.014	ОТФ В ОТФ В	ТФ В/02.4 ТФ В/03.4	
	<i>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление,</i>	33.010	ОТФ В	ТФ В/02.4	

		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	33.010	ОТФ В	ТФ В/02.4
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного	33.010	ОТФ В	ТФ В/02.4

		<i>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>			
		<i>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</i>	33.010	ОТФ В	ТФ В/02.4
	ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<i>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>	33.011	ОТФ С	ТФ С/01.5
		<i>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию</i>	33.011	ОТФ С	ТФ С/02.5

		<i>деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</i>			
		<i>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</i>	33.011	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/02.5</i>
		<i>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	33.011	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/03.5</i>
		<i>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</i>	33.011	<i>ОТФ С</i>	<i>ТФ С/03.5</i>
	<i>ВД 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	<i>ПК 7.1 Организовывать подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места</i>	33.010	<i>ОТФ В</i>	<i>ТФ В/01.4</i>

		<i>кондитера к работе</i>			
		<i>ПК 7.2 Осуществлять изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</i>	33.010	ОТФ В	ТФ В/02.4

Часть ОПОП-П вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики
ВД по запросу работодателя	ВД 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша	<i>ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша</i>	<i>ЕТКС, 2019 Выпуск № 49</i>	Производство мясных продуктов	<i>Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере. Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдение за процессом перемешивания. Выгрузка готового</i>

					<p><i>фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку.</i></p> <p><i>Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции..</i></p> <p><i>Наблюдение за процессом перемешивания.</i></p> <p><i>Передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку).</i></p> <p><i>Включение и опробование технологического оборудования</i></p>
		<i>ПК 8.2 Осуществлять составление фарша</i>	<i>(ЕТКС), 2019 Выпуск № 49</i>	<i>Производство мясных продуктов</i>	<i>Составление фарша для колбасных</i>

		<i>для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой</i>			<i>изделий, котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов. Измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере.</i>
	<i>ВД 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных</i>	<i>ПК 9.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,</i>	<i>ЕТКС, 2019 Выпуск № 49</i>	<i>Производство мясных продуктов</i>	<i>Подбор и подготовка сырья для порционных мелкокусковых,</i>

	линиях или вручную	<i>сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов</i>			<i>крупнокусковых, панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</i>
		<i>ПК 9.2 Осуществлять подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов</i>	<i>ЕТКС, 2019 Выпуск № 49</i>	Производство мясных продуктов	<i>Изготовление бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п., нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.</i>

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (сессионная, экзамен)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы	Вариативная часть образовательной программы	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	12	14	15	16	17	18	19	20
ООД.00	Общеобразовательный цикл		1476	581	1430	0	0	10	36			424	552	278	222	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	Э	78	28	72				6						78				
ООД.02	Литература	ДЗ	108	42	108								46	62					
ООД.03	Математика	Э	226	135	220				6			76	150						
ООДу.04	Иностранный язык	Э	144	54	138				6			20	124						
ООДу.05	Информатика	Э	144	54	138				6						144				
ООД.06	Физика	ДЗ	108	28	108							58	50						
ООДу.07	Химия	Э	144	50	138				6					144					

ООД.08	Биология	ДЗ	72	28	72							36	36						
ООД.09	История	Э	136	52	130			6				56	80						
ООД.10	Обществознание	ДЗ	72	28	72									72					
ООД.11	География	ДЗ	72	28	72							42	30						
ООД.12	Физическая культура	З/ ДЗ	72	28	72							36	36						
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	26	68							68							
ИП	Индивидуальный проект	ДЗ	32		22			10				32							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		418	146	372	0	0	46	0	330	88	0	0	50	32	58	120	34	124
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	42	16	42					32	10								42
ОГСЭ.02	История	ДЗ	68	24	62			6		48	20						68		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	136	46	116			20		78	58			24	16	30	26	16	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	З/ ДЗ	136	46	116			20		136	0			26	16	28	26	18	22
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	36	14	36					36	0								36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		120	42	106	0	0	8	6	80	40	0	0	120	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	Э	84	28	70			8	6	48	36			84					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	14	36					32	4			36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		630	208	570	0	0	36	24	402	228	180	134	0	0	46	70	200	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания,	Э	84	28	70			8	6	38	46	84							

	санитария и гигиена																		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	76	22	70			6	52	24		76							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	96	32	80			10	6	48	48	38	58						
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	58	18	48			10		42	16	58							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	54	18	54					38	16							54	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	18	48					32	16						48		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	78	28	70			8		32	46							78	
ОП.08	Охрана труда	Э	68	18	62			6	52	16					46	22			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	26	68					68								68	
П.00	Профессиональный цикл		239	157	930	115	20	144	15	214	256	0	0	0	618	500	682	370	226
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		354	234	130	180	0	26	18	298	56	0	0	0	112	242	0	0	0

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	к	Э	82	24	64			12	6	42	40				64	18			
МДК.01.02	Процессы обработки сырья приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	и к	Э	86	24	66			14	6	70	16				48	38			
УП.01	Учебная практика		ДЗ	72	72		72				72						72			
ПП.01	Производственная практика		ДЗ	108	108		108				108						108			
ПМ.01	Экзамен по модулю		Э	6	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			384	242	134	180	20	26	24	336	48	0	0	0	138	246	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления,		Э	74	22	58			10	6	42	32				74				

	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента																		
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Э	118	28	76		20	16	6	102	16				64	54			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36						36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144						144			
ПМ.02	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12						12			
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		370	246	144	180	0	22	24	338	32	0	0	0	0	0	370	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	Э	74	24	60			8	6	42	32						74		

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента																		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	104	30	84			14	6	104							104		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36							36		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144							144		
ПМ.03	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12							12		
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		370	246	142	180	0	24	24	322	48	0	0	0	0	0	0	370	0
МДК.04.01	Организация процессов	Э	74	24	60			8	6	42	32							74	

	приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																		
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	104	30	82			16	6	88	16							104	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36								36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144								144	
ПМ. 04	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12								12	
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		368	238	140	180	0	24	24	368	0	0	0	0	368	0	0	0	0

МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	62	18	48			8	6	62					62				
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	114	28	92			16	6	114					114				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	36	36		36				36					36				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				144					144				
ПМ. 05	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12					12				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		226	128	130	72	0	12	12	154	72	0	0	0	0	0	0	0	226
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Э	76	24	64			6	6	76									76
МДКц 06.02	Применение цифровых технологий в инновационной	ДЗ	72	26	66			6			72								72

	деятельности предприятий общественного питания																		
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36		36			36										36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	36	36		36			36										36
ПМ. 06	Экзамен по модулю	Э	6	6				6	6										6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		324	236	110	180	0	10	24	324	0	0	0	0	0	12	312	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер	Э	132	44	110			10	12	132						12	120		
УП.07	Учебная практика	ДЗ	36	36		36			36									36	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	144	144		144			144									144	
ПМ.07	Квалификационный экзамен	Э	12	12				12	12									12	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок		684	476	200	432	0	16	36	0	684	0	186	156	0	0	0	0	342
ПМ.08	Ведение процесса подготовки и составления фарша.		342	238	100	216	0	8	18	0	342	0	0	0	0	0	0	0	342
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии: 18735 Составитель фарша	Э	114	10	100			8	6		114								114
УП.08	Учебная практика	ДЗ	72	72		72					72								72

ПП.08	Производственная практика	ДЗ	144	144		144					144								144
ПМ.08	Квалификационный экзамен	Э	12	12				12			12								12
ПМ.09	Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную		342	238	100	216	0	8	18	0	342	0	186	156	0	0	0	0	0
МДК.09.01	Выполнение работ по профессии: 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	Э	114	10	100			8	6		114		114						
УП.09	Учебная практика	ДЗ	72	72		72					72		72						
ПП.09	Производственная практика	ДЗ	144	144		144					144			144					
ПМ.09	Квалификационный экзамен	Э	12	12				12			12			12					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216																216
Итого:			594	302	360	158	20	260	25	295	129	604	872	604	872	604	872	604	908
			0	3	8	4			2	2	6								

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория	Обоснование
1	ОГСЭ 01 Основы философии	10	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение основ научной, философской и религиозной картин мира; развитие умения ориентироваться в наиболее общих философских вопросах
2	ОГСЭ 02 История	20	ПОП-П	Часы вариативной части во исполнении поручения Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Минпросвещения России направлены на изучение курса «Россия – Моя история»
3	ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	58	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений 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
4	ЕН 01 Химия	36	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение основных понятий и законов химии; теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; классификации

				химических реакций и закономерностей их протекания; обратимых и необратимых химических реакций
5	ЕН 02 Экологические основы природопользования	4	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности
6	ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	46	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений 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
7	ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	24	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение ассортимента и характеристик 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 форм хранения пищевых продуктов
8	ОП 03 Техническое оснащение организации питания	48	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на формирование умений 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;

				<p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма</p>
9	ОП 04 Организация обслуживания	16	ПОП-П	<p>Часы вариативной части направлены на формирование умений 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</p>
10	ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	16	ПОП-П	<p>Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли Туризма и сферы услуг; сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, мер господдержки малому бизнесу, видов предпринимательских рисков и методов их минимизации</p>
11	ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности	16	ПОП-П	<p>Часы вариативной части направлены на формирование умений анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>
12	ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	46	ПОП-П	<p>Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение базовых системных программных продуктов в области профессиональной</p>

				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
13	ОП 08 Охрана труда	16	ПОП-П	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций отрасли Туризма и сферы услуг; фактических или потенциальных последствий собственной деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда
14	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовк реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	56	ПОП-П	С учетом особенностей региона, по запросу отраслевого предприятия ОО «Комбинат школьного питания «Огонек» часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение ассортимента, требований к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуры, методов обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способов сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков и умений разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса потребителей
15	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	48	ПОП-П	С учетом особенностей региона, по запросу отраслевого предприятия ОО «Комбинат школьного питания «Огонек» часы вариативной части направлены на детализацию

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей			и углубленное изучение рецептуры, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков и умений разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, видов и форм обслуживания
16	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	32	ПОП-П	По запросу отраслевого предприятия ОО «Комбинат школьного питания «Огонек» часы вариативной части направлены формирование навыков 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
17	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	48	ПОП-П	По запросу отраслевого предприятия ОО «Комбинат школьного питания «Огонек» часы вариативной части направлены формирование навыков применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
18	МДКц 06.02 Применение цифровых технологий в инновационной деятельности предприятий общественного питания	72	ЦОМ	ЦОМ введен по запросу отраслевого предприятия ОО «Комбинат школьного питания «Огонек» с целью формирования у студентов теоретических знаний и практических навыков необходимых для проведения научной работы и реализации инновационных проектов с использованием современных компьютерных средств; компетенций в сфере компьютерных технологий в инновационной деятельности
19	ПМ 08 Ведение процесса подготовки и	342	работодатель	Профессиональный модуль введен по запросу отраслевого предприятия ОО «Орский

	составления фарша			Мясоперерабатывающий комбинат» с целью закрытия кадровой потребности в части освоения вида деятельности: Ведение процесса подготовки и составления фарша и выполнения работ по профессии 18735 Составитель фарша
20	ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	342	работодатель	Профессиональный модуль введен по запросу отраслевого предприятия ОО «Орский Мясоперерабатывающий комбинат» с целью закрытия кадровой потребности в части освоения вида деятельности: Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях и вручную и выполнения работ по профессии 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов
Итого		1296		

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.	Ведение процесса подготовки и составления фарша для колбасных изделий путем обработки сырья в фаршемешалке или куттере	УП 08 Учебная практика ПП 08 Производственная практика	6 6	6	Подготовительный цех	Кожевника Светлана Александровна
2	Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдение	УП 08 Учебная практика ПП 08 Производственная практика	12 24	6	Мясной цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович

	за процессом перемешивания.					
3	Выгрузка готового фарша из фаршемешалки или куттера и подача на дальнейшую обработку. Контроль за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции.	УП 08 Учебная практика ПП 08 Производственная практика	12 24	6	Мясной цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович
4	Составление фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов.	УП 08 Учебная практика ПП 08 Производственная практика	12 30	6	Мясной цех	Башкатова Галина Александровна
5	Измельчение мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирование компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку.	УП 08 Учебная практика ПП 08 Производственная практика	12 24	6	Мясной цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович
6	Наблюдение за процессом перемешивания. Передача готового фарша на последующую производственную стадию (формовку).	УП 08 Учебная практика ПП 08 Производственная практика	12 24	6	Мясной цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович

7	Включение и опробование технологического оборудования.	УП 08 Учебная практика ПП 08 Производственная практика	6 12	6	Мясной цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович
8	Подбор крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную.	УП 09 Учебная практика ПП 09 Производственная практика	18 18	6	Мясной цех	Башкатова Галина Александровна
9	Подготовка крупнокусковых мясных полуфабрикатов для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п.	УП 09 Учебная практика ПП 09 Производственная практика	12 36	6	Мясной цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович
10	Подбор и подготовка сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганов, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.	УП 09 Учебная практика ПП 09 Производственная практика	18 42	6	Упаковочный цех	Башкатова Галина Александровна
11	Устройство обслуживаемого оборудования.	УП 09 Учебная практика ПП 09 Производственная практика	12 18	6	Мясной и упаковочный цех	Дгебуадзе Евгений Владимирович

	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	40	1440	17	612	23	828	1	36	-	-	1	36	-	-	-	-	-	-	-	-	11	1476
2 курс	31	1116	17	612	14	504	1	36	-	-	1	36	10	360	-	-	10	360	-	-	10	1512
3 курс	30	1080	12	432	18	648	1	36	-	-	1	36	11	396	5	180	6	216	-	-	10	1512
4 курс	12	432	7	252	5	180	1	36	0,5	18	0,5	18	21	756	9	324	12	432	6	216	3	1440
Всего	113	4068	53	1908	60	2160	4	144	0,5	18	3,5	126	42	1512	14	504	28	1008	6	216	34	5940

Обозначения и сокращения:

36

учение по модулям и дисципли

36

практика

36

государственная итоговая аттестация

к

каникулы

36

промежуточная аттестация

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

- включает в себя отдельные занятия 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 первом – четвертом курсах 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) ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат», ООО

«Мясокомбинат «ЖЕЛЕН», АО «Комбинат школьного питания «Огонек»» 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 дипломной работы

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломной 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:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка в профессиональной деятельности;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- организации хранения и контроля запасов и сырья;
- организации обслуживания;

кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Зоны по видам работ:

- Зона поварского дела;
- Зона кондитерского дела;
- Зона физиологии питания и нутрициологии;
- Зона информационного обеспечения профессиональной деятельности;
- Зона химии и биохимических процессов в пищевом производстве;

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.

Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяются при реализации:

ОП 03 Техническое оснащение организаций питания

ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша

ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную

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, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, 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 на ООО «Орский Мясоперерабатывающий Комбинат», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН», 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	Башкатова	АО КШП «Огонек»	Старший повар	8 лет

	Галина Александровна			
2	Кожевникова Светлана Александровна	АО КШП «Огонек»	Старший повар, бригадир	15 лет
3	Дгебуладзе Евгений Владимирович	АО КШП «Огонек»	Заведующий производством	23 года
4	Шартдинова Оксана Владимировна	ООО «ОМК»	Начальник отдела вакуумной упаковки	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 составляет *70710 рублей*.

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА».....	6
«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.».....	55
«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».....	103
«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».....	156
«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».....	209
«ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА».....	257
«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ».....	290
«ПМ.08 ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША».....	313
«ПМ.09 ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА НАТУРАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЯХ ИЛИ ВРУЧНУЮ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ)».....	339

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	4
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	5
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	6
3. Условия реализации профессионального модуля.....	8
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	8
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	8
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО 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 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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать	номенклатура информационных источников применяемых профессиональной деятельности;	-

выполнения задач профессиональной деятельности	получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	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 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-
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	грамотно излагать свои мысли и оформлять	особенности социального и	-

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	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	понимать и 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 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	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	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское средства профилактики	-

		перенапряжения	
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	-
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 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 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ПК 1.1 виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации	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	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	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в

<p>ОТХОДОВ;</p>	<p>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</p>	<p>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 упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>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</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять</p>	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,</p>	<p>выполнения обработки, подготовки</p>

<p>обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>

<p>реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
---	---	--	--

	<p>порционировании (комплектowaniu); применять различные техники порционирования (комплектowania) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>		
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>

	рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
--	--	---	--

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	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: 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	Классификация сырья Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов Характеристика способов кулинарной обработки сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья,	10	Включение приготовления полуфабрикатов в вариативную часть программы обосновано несколькими аспектами: 1. Разнообразие блюд: Использование полуфабрикатов позволяет готовить разнообразные блюда из одного и того же компонента, добавляя разные соусы, специи и ингредиенты. Это позволяет расширить ассортимент блюд и удовлетворить разнообразные вкусы и предпочтения клиентов. 2. Экономия времени и усилий: При использовании

	<p>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</p> <p>Знание: 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,</p>	<p>контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</p>	<p>полуфабрикатов упрощается процесс приготовления блюд, так как необходимо только довести до готовности их составные части. Это позволяет сэкономить время и усилия поваров, освобождая их для других задач.</p> <p>3. Сохранение качества: Полуфабрикаты проходят специальную обработку и могут быть храниться продолжительное время без потери качества. Это обеспечивает стабильность вкуса и текстуры блюд, что особенно важно для заведений общественного питания.</p> <p>4. Увеличение эффективности: Использование полуфабрикатов позволяет оптимизировать процессы приготовления блюд, уменьшая количество ошибок и повышая скорость обслуживания клиентов. Это способствует увеличению производительности и эффективности</p>
--	---	---	---

		<p>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</p> <p>Умение: 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,</p>		<p>кухонного производства.</p> <p>Таким образом, включение приготовления полуфабрикатов в вариативную часть программы обучения позволит студентам приобрести необходимые навыки для работы с данными продуктами, что является важным аспектом профессионального подготовки в области гастрономии и общественного питания</p>
--	--	---	--	--

		<p>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</p> <p>Знание: 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</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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</p>			
2	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов	Умение: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	Тренинг по соблюдению качества сырья и его безопасного использования для	10	

	<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>приготовления полуфабрикатов</p>		
--	--	--	-------------------------------------	--	--

		<p>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</p> <p>Знание: 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;</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>			
3	<p>Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умение: 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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при</p>	<p>Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Требования к организации рабочих мест.</p> <p>Правила безопасной организации работ</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p>	10	

		<p>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) Знание: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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</p> <p>Умение: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>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;</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знание: 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,</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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</p>			
4	<p>Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Умение: 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 ручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного</p>	<p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления</p>	10	

		<p>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) Знание: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент,</p>	<p>полуфабрикатов из них</p>		
--	--	--	------------------------------	--	--

		<p>рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>			
5	<p>Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Умение: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.</p> <p>Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья</p> <p>Хранение,</p>	10	

		<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении ручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных,</p>	<p>кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины</p>		
--	--	---	--	--	--

		<p>упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p> <p>Знание: 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</p>			
--	--	--	--	--	--

		маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов			
6	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: 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 ручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования,	Кулинарное назначение, требования к качеству к полуфабрикатам из мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6	

		<p>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)</p> <p>Знание: 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</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>Умение: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать баланс</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>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</p> <p>Знание: процессы подготовки рабочих мест, оборудования,</p>			
--	--	---	--	--	--

		<p>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</p>			
--	--	---	--	--	--

		результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов			
	Итого часов вариативной части			56	

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	10	54
Самостоятельная работа	26	-
Лабораторные занятия	84	
Практические занятия	36	
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме дифференцированного зачета МДК.01.02 в форме экзамена	6	
УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.01 Экзамен по модулю	6	6
Всего	354	234

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	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	8	9	10	
ПК 1.1- 1.4. ОК 01- 07, 09	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	82	24	82	64	1 2			
ПК 1.1. - 1.4 ОК 01- 07, 09,10	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	86	24	86	66	1 4			
ПК 1.1. - 1.4	Учебная практика 01	72						72	
	Производственная практика 01	108							108
	Промежуточная аттестация	6					12		
	Всего:	354	48	168	182	26	12	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		82	
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.		82/24	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Содержание Классификация сырья Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов Характеристика способов кулинарной обработки сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Способы приготовления полуфабрикатов из сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос полуфабрикатов или для транспортирования	8/8 2/2 2/2 2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09

	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос Контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Характеристика процессов обработки сырья	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	ПЗ 1 Составление заявки на сырье. Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.	2/2	
	ПЗ 2 Тренинг по соблюдению качества сырья и его безопасного использования для приготовления полуфабрикатов	2/2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Содержание	8/8	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2/2	
	Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2/2	
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования.	2/2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Организация работ по обработке овощей и грибов Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/4	
	ПЗ 3 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины,)	2/2	
	ПЗ 4 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического	2/2	

	оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)		
	ПЗ 5 Составление схемы обработки овощей ручным способом. Составление схемы обработки овощей механическим способом	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	Содержание	6	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья Приготовлению полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	ПЗ 6 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки овощей и грибов (картофелеочистительной машины,)	2	
	ПЗ 7 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе нарезки овощей и грибов (овощерезки)	2	
	ПЗ 8 Составление схемы обработки овощей ручным способом	2	
	ПЗ 9 Составление схемы обработки овощей механическим способом	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	Содержание	6	
	Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации	2	

приготовления полуфабрикатов из них.	работ, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика		
	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	ПЗ 10 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.	2	
	ПЗ 11 Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи.	2	
	ПЗ 12 Организация рабочих мест по обработке кролика.	2	
	ПЗ 13 Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2	
	ПЗ 14 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2	
	ПЗ 15 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	ПЗ 16 Правила обработки посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	ПЗ 17 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов.	2	
	ПЗ 18 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования СанПиН к обработке инвентаря в заготовочных цехах Овощерезка	12		

	<p>Gastrorag Hlc-300. Устройство. Принцип действия. Назначение, устройства и принцип действия куттера. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p>		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		6	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		86	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		86/24	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	2/2	ПК 1.1. - 1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья. Основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2/2	
	Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	ПЗ 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6	
Тема 2.2.	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4.

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Классификация, ассортимент рыбы, нерыбного водного сырья. Основные характеристики, пищевая ценность рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2/2	ОК 01-07, 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	ПЗ 2 Обработка рыбы	6	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк). Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	ПЗ 3 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	2/2	
Тема 2.5	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4.

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без Кулинарное назначение, требования к качеству к полуфабрикатам из мяса, мясных продуктов Условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	2/2	ОК 01-07, 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/6	
	ПЗ 4 Проверка качества сырья для приготовления полуфабрикатов	6	
	ПЗ 5 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.	6/6	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика	2/2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из до-машней птицы, дичи, кролика	Содержание	2/2	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2//2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/4	
	ПЗ 6 Обработка домашней птицы, дичи,.	6/4	
	ПЗ 7 Заправка тушек птицы в одну, две, три нити	6	
	ПЗ 8 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из птицы	6	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	

	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	18	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с организацией заготовочных цехов; рабочих мест, с нормативной и технологической документацией. Оценка качества сырья, приемка, оформление заявок 2. Обработка клубнеплодов, корнеплодов, грибов Нарезка овощей простыми и сложными формами. Упаковка, вакуумирование 3. Обработка салатно-шпинатных, плодовых овощей, зелени. Подготовка к фаршированию кабачков, помидоров, грибов 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Разделка рыбы с костным скелетом для использования в целом и пластованном виде. 5. Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: рулетики, мелкие куски, панированные в различных панировках 6. Подготовка к фаршированию и фаршированные рыбы в целом виде и порционными кусками 7. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины: обвалка, жиловка 8. Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины. Упаковка, вакуумирование 		72	<p>ПК 1.1. - 1.4. ОК 01-07, 09</p>

<ul style="list-style-type: none"> 9. Приготовление мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из нее. 10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика разными методами. Заправка птицы в «кармашек», с помощью нити. Упаковка, вакуумирование 11. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы: котлеты по-киевски, котлеты натуральные, шницель по-столичному 12. Приготовление полуфабрикатов из дичи, кролика 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием общественного питания, организация цехов; организация рабочих мест. 2. Организация и оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов 3. Организация и Оценка качества, обработка и нарезка капустных, луковых, плодовых овощей 4. Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, приготовление голубцов, шницеля, капустных шариков. Подготовка к фаршированию перца, баклажан 5. Размораживание и вымачивание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом. 6. Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки, тушения и запекания 8. Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы: стейки «кругляши», «медальон», «бабочка», рулетики 9. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее 10. Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов 11. Приготовление. крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины 12. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины 13. Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее 14. Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса домашней птицы, кролика 15. Заправка тушек домашней птицы, подготовка к последующей тепловой обработке 16. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 17. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика 18. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. 	108	ПК 1.1. - 1.4. ОК 01-07, 09
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</p>	12	
<p>Всего</p>	354	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭ оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО «Комбинат школьного питания «Огонек», ООО «ОМК», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 16.05.2024).

2. Васюкова, А. Т. Технология приготовления для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: КНОРУС, 2024. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-12218-1.

3. Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542167> (дата обращения: 16.05.2024).

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404018> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 16.05.2024).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 16.05.2024).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 16.05.2024).

9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-49680-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/399191> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 290 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18311-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534766> (дата обращения: 16.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/разработан ОАО «ВНИИС». — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 8 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 48 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 10 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22

ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Подготавливает, обрабатывает различными методами традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; - адекватно анализирует сложные ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; - адекватно определяет потребности в информации; - эффективно осуществляет поиск; - адекватно определяет источники нужных ресурсов; - разрабатывает детальный план действий; - правильно оценивает риски на каждом шагу; - точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; - точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; - адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; - точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; - оптимально планирует профессиональную деятельность 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; - имеет толерантность поведения в рабочем коллективе. 	
ОК 06.	- понимает значимость своей профессии	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте. 	
ОК 09.	применяет средства информатизации и информационных	

	технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА.»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	24
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	24
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	24
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	24
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	26
3. Условия реализации профессионального модуля.....	28
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	28
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	28
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	48

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 02 *Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.*

код и наименование модуля

1.4. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Профессиональный модуль включен в *обязательную часть образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

1.5. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля 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	определять задачи для поиска информации;	Номенклатуру информационных	-

поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	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, 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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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 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	-
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные	-

и иностранных языках	<p>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</p>	<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>	-
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	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов подготовки, уборки рабочего места,</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>
--	--	---	--

		<p>готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	
<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>распределять задания</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>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;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы</p>	<p>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;</p> <p>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных</p>

	<p>между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>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;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>ХАССП);</p> <p>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;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и</p>	<p>изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
--	--	---	--

		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	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;	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 рецептур 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	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	--	--	--

	<p>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.</p>		
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительн ое хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>приготовления, выполнения непродолжител ьного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

	<p>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,</p>	<p>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,</p>	
--	--	---	--

	<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</p>	<p>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,</p>	<p>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;</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	--

	<p>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;</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>

<p>реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	---	---

	<p>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</p>	<p>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,</p>	
--	--	---	--

	<p>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</p>	<p>муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска 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</p>	
<p>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</p>	<p>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,</p>	<p>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,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	--	--

	<p>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;</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>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</p>	<p>посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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;</p>	
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>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</p>	<p>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,</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов</p>	<p>требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания,</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	---	--

	<p>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,</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>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;</p> <p>подбирать тип и</p>	<p>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;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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)</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
---	---	--	--

	руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		

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	134	60
Курсовая работа (проект)	20	
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
<i>МДК 02.01 в форме Э</i>	6	
<i>МДК 02.02 в форме Э</i>	6	
<i>УП 02</i>		6
<i>ПП 02 в форме ДЗ</i>	2	
<i>ПМ 02 в форме Э</i>	12	
Всего	372	246

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	В том числе практических работы	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК1-11; ПК 2.1	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	74	22	74	58	34	-	10		
ОК1-11; ПК 2.2-2.8	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	118	28	118	76	114	20	16		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	6							
	Всего:	384	236		134		20	26	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		74/22	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	6 2 2 2	ПК 2.1 OK01-OK11
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание Организация работы горячего цеха. Назначение, расположение производственная программа горячего цехе. Микроклимат горячего цеха. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Микроклимат горячего цеха. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, ухода за ними. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, ухода за ними. Виды, назначение, устройство варочного оборудования Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрическими котлами.	22 2 2 2 2 2 2	ПК 2.1 OK01-OK11

	Виды, назначение, устройство оборудования для кратковременного хранения готовой продукции.	2	
	Классификация пищеварочных котлов.	2	
	Упаковка, подготовка готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	12	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	2	ПК 2.1 OK01-OK11
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
	Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды и безопасного использования. Правила ухода за ними	2	
	Правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды и безопасного использования. Правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка,	2	
	Содержание	6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	ПК 2.1 OK01-OK11
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды . Электрогриль. Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности	2	
	Электрогриль. Виды, назначение, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности	2	
	В том числе практических занятий	28	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара	2/1	
	Практическое занятие 2. Тренинг по безопасному эксплуатированию оборудования, производственный инвентаря, инструментов. весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	2/1	
	Практическое занятие 3. Тренинг по безопасному эксплуатированию оборудования, производственный инвентаря, инструментов. весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	2/1	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2/1	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического	2/1	

	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.		
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2/1	
	Практическое занятие 7. Составление схемы организации технологического процесса рабочего места по приготовлению бульонов, отваров	2/1	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	2/1	
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп соусов.	2/1	
	Практическое занятие 10. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов.	2/1	
	Практическое занятие 11. Составление схемы организации рабочего места по приготовлению соусов.	2/1	
	Практическое занятие 12 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	2	
	Практическое занятие 13 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	2	
	Практическое занятие 14 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования СанПиН к обработке инвентаря в заготовочных цехах Овощерезка Gastrorag НС-300. Устройство. Принцип действия. Назначение, устройства и принцип действия куттера. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	10	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
	Раздел модуля 2. Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		
	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	118/28	

Тема 2.1 Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	4	
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2	ПК 2.1 OK01-OK11
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров		
	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2	
	Содержание	6	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	ПК 2.1 OK01-OK11
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам		
	Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	2	
	Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, со	2	
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями		
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	Содержание	4	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации супов-	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 2.1- ПК 2.6 OK01-OK11
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент,		

пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи.	2	
	Содержание	2	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ПК 2.1- ПК 2.6 ОК01-ОК11
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа .Приготовление супов	6/6	
	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Содержание	6	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	2	ПК 2.4 ОК 01-11
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2	
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных. Приготовление,	2	

	кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках, Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства .Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.		
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	8	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов.	2	ПК 2.5 ОК 01-11
	Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	2	
	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	2	
	Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2	
	Содержание	6	

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования .	2	
	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
	Содержание	6	ПК 2.6 ОК 01-10
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	2	

	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания.</p>	2	
	<p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из сыра. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа. Приготовление блюд из яиц, творога, теста	6/6	
	Содержание	4	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<p>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки.</p>	2	ПК 2.6 ОК 01-10
	<p>Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p>	2	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
	Содержание	2	ПК 2.7 ОК 01-10
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p>	2	

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ПК 2.7 ОК 01-11
	.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. .Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	
	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическая работа Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы, гарниров, соусов.	6/6	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	ПК 2.8 ОК 01-10
	.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	6	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2	ПК 2.8 ОК 01-10
	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2	
	Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		

	Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы 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.	2	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6	ПК 2.7 ОК1-10
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического.) Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без	2	
	Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару Приготовление блюд из птицы припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности.	2	
	Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2	
	В том числе практических занятий	10	
	Практическая работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6/6	
	Практическая работа Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	4/4	
Курсовая работа		20	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Самостоятельная работа	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря,	16	

	<p>инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>		
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) 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. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода 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. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований 	36	

<p>к безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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). 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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i> <i>Виды работ :</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 	144	

<p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. 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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	384	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭ оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО КШП «Огонек», ООО «ОМК»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.
4. 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. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей
5. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>
7. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513242>

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. 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.
9. 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.
10. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
11. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
12. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

17. Справочник шеф-повара (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРР, 2007. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / КостасКатсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2008. – 576 с.: ил.

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>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</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - 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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p>Текущий контроль: Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих 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; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям 	
--	--	--

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
---	---	--

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.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	4
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	5
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	6
3. Условия реализации профессионального модуля.....	8
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	8
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	8
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	8

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»

код и наименование модуля

1.6. 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 часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

1.7. 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 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	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	-

	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
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 терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	-

	<p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
<p>ОК.04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	-
<p>ОК.05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	-
<p>ОК.06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупцию</p>	<p>понимать и описывать значимость своей специальности</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-

нного поведения.			
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	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	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское средства профилактики перенапряжения	-
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	-
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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум,	-

	<p>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</p>	<p>относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>	-
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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 холодных блюд, кулинарных</p>

	<p>изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</p> <p>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;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального</p>	<p>условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	--	---

	<p>размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>		
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

	<p>потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>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;</p>	<p>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</p>	
--	--	--	--

	<p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в</p>		
--	---	--	--

<p>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</p>	<p>выборе блюд. 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</p>	<p>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;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	--	---

	<p>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;</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>процессы приготовления, 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</p>	<p>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</p>

	<p>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</p>	<p>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 отпуски на вынос; методы сервировки и</p>	
--	--	--	--

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>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</p>		
<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>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</p>	<p>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,</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	--

	<p>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,</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной</p>	<p>ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
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 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных	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

	<p>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</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--	--

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	144	246
Курсовая работа (проект)	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	22	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме экзамена</i> <i>МДК 03.02 в форме экзамена</i> <i>УП 03 в форме ДЗ</i> <i>ПП 03 в форме ДЗ</i> <i>ПМ 03 в форме</i>	24	12
Всего	370	246

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	В т.ч. практ. зан.	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1- ПК 3.7 ОК 01- 07, ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	24	68	60	24	-	8		
ПК 3.1- ПК 3.7 ОК 01- 07, ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	104	30	98	84	30	-	14		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	370	246		144		-	22	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		74/ 24	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		ОК 1-11; ПК 3.1
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		ОК 1-11; ПК 3.1
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	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	2	

	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)		
	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 поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
Тема 1.3.	Содержание		ОК 1-11; ПК 3.1

<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>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</p>	2	
	<p>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</p>	2	
	<p>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</p>	2	
	<p>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</p>	2	
	<p>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</p>	2	
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	2	
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	2	
	<p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	2	
	<p>В том числе практических занятий</p>		
<p>Практическое занятие . Организация рабочего места повара по</p>		2/2	

	приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Практическое занятие . Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	Практическое занятие . Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	Практическое занятие . Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	Практическое занятие . Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	Практическое занятие . Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	Практическое занятие . Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	Практическое занятие . Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	Практическое занятие 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.	2/2	
	Практическое занятие Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования,	2/2	

	производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
	Практическое занятие 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.	2/2	
	Практическое занятие 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.	2/2	
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	8	
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
	МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	104/30	

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание		ОК 1-11; ПК 3.1-3.7
	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.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	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	2	

	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		
	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.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	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.	2	
	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	
	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	2	

	хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6/6	
	Практическая работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	6/6	
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.	2	
	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.	2	
	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,	2	

	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.		
	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.	2	
	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).	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	6/6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	содержание 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	2	

ассортимента	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, витаминкса, 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.	2	
	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, витаминкса, 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.	2	
	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).	2	
	В том числе практических занятий		

	Практическая работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6/6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	содержание		
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность 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.	2	
	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, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, 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.	2	
	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, рулетки из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, 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.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетки из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания	2	

	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).	2	
	Практическая работа. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	6/6	
	<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 	14	

	9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика Виды работ: <ol style="list-style-type: none"> 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. 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. 7. 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. 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. 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. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 		36	

<p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. 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).</p> <p>19. 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.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. 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.</p>	144	

<p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>9. 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</p>		
Промежуточная аттестация	12(+12экз по ПМ)	
Всего	370	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ - Зона поварского 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.

Учебная практика: Зона поварского дела

Производственная практика: АО КШП «Огонек», ООО «ОМК»

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

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. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. 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.

4. 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.

5. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. 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.

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

8. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2023. – 240 с.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2023. — 192 с.

14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2023. — 128 с.

15. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

16. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL:

<https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. 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, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

18. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Демонстрирует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырьё, материалы на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивает совпадение соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; правильно выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; проводит маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготавливает, производит непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; производит выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; полное соблюдение стандартов чистоты,</p>	

	<p>требований охраны труда и техники безопасности; выявляет дефекты и определяет способы их устранения; понимает и рассчитывает соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соблюдает соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; организует обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполняет соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; соблюдает соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполняет презентацию холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Обеспечивает приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Обеспечивает выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; Выполняет соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления,</p>	

	<p>сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполняет презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>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</p>	<p>Обеспечивает приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>определяет выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>организует обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполняет презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом</p>	

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>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</p>	<p>Организует приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготавливает рабочие места;</p> <p>соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивает соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>	<p>Организует приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения</p>

<p>домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>Проводит разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие</p>

	<p>авторских, брендовых, региональных; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводит мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p> <p>Экзамен</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 6. Проявлять</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных</p>	

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

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

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.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	28
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	29
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	29
2.2. Структура профессионального модуля.....	30
2.3. Содержание профессионального модуля.....	31
3. Условия реализации профессионального модуля.....	42
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	42
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	42
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	46

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»

код и наименование модуля

1.8. 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 часть образовательной программы

1.9. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля 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;	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	-

	<p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>деятельности</p>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>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</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	-
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	<p>деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>		
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<p>понимать и описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и</p>	

ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	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	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское средства профилактики перенапряжения	
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	
ОК 10 Пользоваться профессиональной	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на	правила построения простых и сложных предложений на	

документацией на государственном и иностранном языках.	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 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
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	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	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	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;

	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>
--	---	--	---

	<p>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</p>	<p>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</p>	
<p>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</p>	<p>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; осуществлять выбор в соответствии с</p>	<p>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</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>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,</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

	<p>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,</p>	<p>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;</p>	
--	---	--	--

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

<p>ПК4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	---	---	---

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

	<p>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.</p>		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

	<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>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;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p>	<p>инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	<p>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</p>		
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	--	---	--

	<p>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.;</p> <p>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;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные</p>	<p>инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного</p>	
--	---	--	--

	<p>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;</p>	<p>ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
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	контроля хранения и расхода продуктов 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

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

1.10. 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	формирование навыков применять, комбинировать	выполнения разработки, адаптации и презентации	Актуальные направления, модные тенденции в	6	По запросу отраслевого предприятия ООО

	различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	совершенствовани и ассортимента.		«Комбинат школьного питания «Огонек» часы вариативной части направлены формирование навыков применять, комбинироват ь различные способы
2	формирование навыков применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережени я и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	6	приготовлени я, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
3	формирование навыков применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственног о инвентаря, инструментов, весоизмерительны х приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	
4	формирование навыков применять,	приготовления, творческого оформления и	Порционирование, эстетичная упаковка,	4	

	комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		
5	формирование навыков применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	4	

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	142	246
Самостоятельная работа	24	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	-
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	6	-

сложного ассортимента УП 04 ПП 04 ПМ 04	12	
Всего	370	246

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	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	МДК 04.01	74	24	74	66	-	8	6		
2	МДК 04.02	104	30	104	88	-	16	6		
3	Учебная практика	36	36						36	
4	Производственная практика	144	144							144
5	Промежуточная аттестация	12						12		
	Всего:	370	246	178	154	-	24	12	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
МДК		74		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8/4	ОК.01,02,04,05,07,10	
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	2	ПК4.6.	
	Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2/2		
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4/2		
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	ПК 4.2
	Практическое занятие 1. 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.		6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2		

	2.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	3.Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	8/8	ОК.01,02,04,05,07,10 ПК 4.1., 4.6.
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4/2	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы	2/4	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8	
	4.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	5.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	6.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Содержание	16/12	ОК.01,02,04,05,07,10 ПК 4.1.
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4/2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их	2/2	

холодных и горячих десертов, напитков	подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01-ОК 11
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4/4	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4/4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	18	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	
	Практическое занятие 4. 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.	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2		
Промежуточная аттестация	6		

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		104	
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание	18/12	ОК.01,02,04,05,07,10 ПК 4.1., 4.2.
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2/2	
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	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. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2/2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента 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. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	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, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	2	

	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	ПК 4.3
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.	2	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	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). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	6	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов	Содержание	12/6	ОК.01,02,04,05,07,10
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	ПК 4.1., 4.3.

сложного ассортимента	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	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, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	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. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	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)).	2	
	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). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

	4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 3.1	Содержание	10/6	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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.	2	ОК.01,02,04,05,07,10 ПК 4.1., 4.4.
	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	2/2	

	использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		
	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. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	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).	2	
	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). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	
Тема 3.2	Содержание	12/6	
Приготовление, подготовка к реализации	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в	2	ОК.01,02,04,05,07,10 ПК 4.1., 4.5.

горячих напитков сложного ассортимента	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. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	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).	4	
	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). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2/2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Лабораторная работа 5 . Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	6	ОК.01,02,04,05,07,10
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10	ПК 4.1., 4.5.
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.	2	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2		

	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	2	
Учебная практика Виды работ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни,). 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (воздушного пирога, пудинга, кекса). 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов «с обжигом»). 4. Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, 5. Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортиментахолодных 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, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами. 6. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.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. 7. 	36	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01-ОК 11
Производственная практика Виды работ:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, 	144	ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01-ОК 11

<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 5. 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. 6. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 9. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 10. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 11. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 12. 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). 13. 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. 14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 15. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение 		
---	--	--

<p>кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>16. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>17. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>18. 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.</p> <p>19. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>20. 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.</p> <p>21. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>22. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>23. 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.).</p> <p>24. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих</p>		
---	--	--

десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
<i>Промежуточная аттестация Экзамен</i>	12	
Всего	370	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории поварского дела, кондитерского дела, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практик зон поварского дела, зон кондитерского дела, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.1. 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. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.

3. 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.

4. 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.

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. — Москва : Академия, 2023. — 176 с.

6. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336 с.

7. 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.

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

9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

10. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — Москва : Академия, 2023. — 240 с.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2023. — 192 с.

15. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва : Академия, 2023. — 128 с.

16. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

17. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1.1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. 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.
18. 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. – 544 с.
19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
20. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
21. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-20114. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата	Формы контроля и
------------	----------------------------	------------------

	(показатели освоённости компетенций)	методы оценки
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии</p> <p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p>

	<p>оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p>
<p>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</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ</p>	<p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии</p>

	<p>установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>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</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в</p>

	<p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии</p>
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие</p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии</p>
<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при</p>

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09 Использовать информационные	- эффективность использования информационно-коммуникационных	

технологии в профессиональной деятельности	технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	26
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	26
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	26
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	27
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	28
3. Условия реализации профессионального модуля.....	45
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	45
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	45
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.11. 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 часть образовательной программы.

1.12. 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 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;	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	-

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	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; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	-

	<p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>составлять различные правовые документы;</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.</p>		
<p>ОК.04</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>	-
<p>ОК.05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	-
<p>ОК.06</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции,</p> <p>общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-
<p>ОК.07</p> <p>Содействовать сохранению</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>правила экологической безопасности при</p>	-

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	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	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 43.02.15 Поварское и кондитерское	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское ; средства профилактики перенапряжения.	
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	-
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	<p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ОК.11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования.</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>	-
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства</p>	<p>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;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для</p>

	<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
--	---	--	--

		<p>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.</p>	
<p><i>ПК 5.2.</i> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

	<p>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</p>	<p>полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	
--	---	---	--

	<p>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</p>		
--	---	--	--

	<p>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</p>		
<p><i>ПК 5.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

	<p>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;</p>		
--	--	--	--

	<p> 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 </p>		
--	---	--	--

	<p>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</p>		
<p><i>ПК 5.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>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,</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

	<p>контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>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;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной</p>		
--	---	--	--

	<p>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</p>		
--	--	--	--

	<p>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</p>		
<p><i>ПК 5.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>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;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции;</p>		
--	---	--	--

	<p>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</p>		
--	--	--	--

	<p>(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</p>		
<p><i>ПК 5.6.</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>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;</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода</p>	<p>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</p>

	<p>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</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости.</p>	
--	---	--	--

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	140	46
Самостоятельная работа	24	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01 в форме Экзамена	6	
МДК 05.02 в форме Экзамена	6	
УП 05 в форме Дифференцированного зачета		
ПП 05 в форме Дифференцированного зачета		
ПМ 05 экзамен по модулю	12	12
Всего	368	238

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	лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 5.1.-5.5 ОК1-10	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	18	48	28	20	-	8		
ПК 5.1.-5.6 ОК1-10	Раздел 2. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	114	28	92	44	48	-	16		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	368	238	140			-	24	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		62	
МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48/18	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание 1. Технологический цикл приготовления, оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Технологический цикл подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 4. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6 2 2 2	ПК 5.1 - 5.5 ОК 1,2,3,5,6,9
Тема 1.2 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание 1. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Характеристика муки, крахмала, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 1. Характеристика сахара, меда, патоки, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	10 2 2	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1,2,3,5,6,9

	2. Характеристика яиц и яичных продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	1. Характеристика молока и молочных продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Характеристика животных, растительных и комбинированных жиров, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	1. Характеристика орехов, мака, овощей, грибов, плодов и ягод, круп, мясных и рыбных продуктов, пищевых добавок, разрыхлителей теста, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Характеристика пряностей, ароматизаторов, желирующих веществ используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	Виды, назначение продуктов, готовых сухих смесей. Виды, назначение отделочных полуфабрикатов.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	6/4	
	Практическое занятие 1. Выполнение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Выполнение правил рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемости сырья.	2	
	Практическое занятие 2. Оформление заявок на склад Выполнение правил оформления заявок на склад.	2/2	
	Практическое занятие 3. Выполнение правил эксплуатации приборов для эспрессо оценки качества и безопасности сырья	2/2	
Тема 1.3	Содержание	12	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	ПК 5.1.- 5.5 ОК 1,2,3,5,6,9
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора.	2	
	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря, правила ухода за ними.	2	

оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарные требования к производственным помещениям кондитерского цеха.	2	
	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	2	
	Организация работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных занятий	14/14	
	Практическое занятие 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2	
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации весоизмерительных приборов с учётом инструкций и регламентов в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2/2	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	2/2	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2/2	
	Практическое занятие 8. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2/2	
	Практическое занятие 9. Организация и проведение уборки рабочего места кондитера, выбор и подготовка к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учётом инструкций и регламентов	2/2	
Практическое занятие 10. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/2		
Промежуточная аттестация в форме Экзамена	6		
Самостоятельная работы обучающихся	8		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,			

<p>составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 2. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		114	
МДК 05.02. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		92/28	
Тема 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		26/6	
Тема 1.1	Содержание	2	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 1-10
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование.	<p>- Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка их качества.</p> <p>Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>- Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p>		
Тема 1.2	Содержание	2	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 1-10
Приготовление сиропов, помады	<p>- Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p>		

	- Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		
Тема 1.3 Приготовление карамели. Приготовление желе.	- Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Работа с изомальтом (карфель «Артистик»), составление карамельных скульптур в соответствии с требованиями стандарта РЧ . - Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.4 Приготовление глазури сырцовой, заварной, шоколадной, зеркальной. Темперирование шоколада.	Содержание - Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Современные тенденции в приготовлении и использовании зеркальной глазури в соответствии с требованиями стандарта РЧ . Органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. - Темперирование шоколада и использование для покрытия конфет ручной работы, приготовления скульптур в соответствии с требованиями стандарта РЧ . Последовательность выполнения технологических операций.	2	
Тема 1.5 Приготовление сливочных кремов, белковых кремов.	Содержание - Приготовление сливочных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения. - Приготовление белковых кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 1.6 Приготовление	- Приготовление заварных кремов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к	2	

заварных кремов, кремов из молочных продуктов	качеству, условия и сроки хранения. - Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Расчёт сырья. Составление технологической документации. Разработка рецептур. Введение расчетов, оформления результатов проработок. Расчет себестоимости.	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 1-10
	Лабораторно-практическое занятие 1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. - организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья; отработка умений и навыков по приготовлению, презентация готовых изделий, уборка рабочего места.	6	ПК 5.1- ПК 5.2 ОК 1-10
	Лабораторно-практическое занятие 2. Приготовление кремов. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика. - организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья; отработка умений и навыков по приготовлению, презентация готовых изделий, уборка рабочего места.	6/6	
Тема 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		22/6	
Тема 2.1 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание - Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. - Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	ПК 5.1 ПК 5.3 ОК 1-10
Тема 2.2 Классификация теста. Способы разрыхления теста. Технология приготовления дрожжевого	Содержание - Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. - Замес и образования теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности оформления до выпечки и после нее.	2	ПК 5.3 ОК 1-10

опарного и безопасного теста.	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.		
Тема 2.3 Приготовление теста на закваске, слоёного дрожжевого теста.	Приготовление теста на закваске. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление слоёного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3. ОК 1-10
Тема 2.4 Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах. Технология приготовления изделий из безопасного и опарного дрожжевого теста	- Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после неё. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.5 Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления осетинских пирогов	- Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после неё. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. - Изучение актуальных направлений в приготовлении хлебобулочных изделий у различных народов мира (осетинские пироги) в соответствии с требованиями стандартов РЧ	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторно-практическое занятие 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста. Приготовление фаршей и начинок. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	6	
	Лабораторно-практическое занятие 4. Подготовка к в соответствии с требованиями стандарта РЧ: организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, обработка	6/6	

	умений и навыков по приготовлению осетинских пирогов, презентация готовых пирогов, уборка рабочего места.		
Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		44/16	
Тема 3.1 Классификация, ассортимент мучных кондитерских изделия из бездрожжевого теста Технология приготовления вафельного, сахарного и тюлипного теста и изделий из него.	Содержание - Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Классификация и характеристика пирожных и тортов, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. - Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из вафельного, сахарного и тюлипного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 1-10
Тема 3.2 Технология приготовления сдобного пресного теста, пряничного теста и изделий из них.	Содержание - Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста, из пряничного теста . Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.3 Технология приготовления воздушного теста и изделий из него.	Содержание Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. <u>Изготовление и оформление воздушных пирожных и тортов</u> Приготовление воздушных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 1-10

	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
Тема 3.4 Технология приготовления песочного теста и изделий из него.	Содержание Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. <u>Изготовление и оформление песочных пирожных и тортов.</u> Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 1-10
Тема 3.5 Технология приготовления миндального теста и изделий из него.	Содержание Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. <u>Изготовление и оформление миндальных пирожных и тортов</u> Приготовление миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление миндальных тортов ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 1-10
Тема 3.6 Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него.	Содержание Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5.

	<p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><u>Изготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов</u></p> <p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p>		ОК 1-10
<p>Тема 3.7</p> <p>Технология приготовления заварного теста и изделий из него.</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.</p> <p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><u>Изготовление и оформление заварных пирожных и тортов</u></p> <p>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Изучение современных тенденций в приготовлении и подаче пирожного «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом» (с сохранением классической формы) в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>Приготовление заварных тортов, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p>	2	<p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.4.</p> <p>ПК 5.5.</p> <p>ОК 1-10</p>
<p>Тема 3.8</p> <p>Технология приготовления пресного слоеного</p>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности</p>	2	<p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.4.</p>

теста и изделий из него.	<p>разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. <u>Изготовление и оформление слоеных пирожных и тортов</u> Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>		ПК 5.5. ОК 1-10
<p>Тема 3.9 Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него. Полуфабрикаты и изделия пониженной калорийности</p>	<p>Содержание - Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из крошкового полуфабриката. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения. <u>Изготовление и оформление крошковых пирожных</u> Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. - Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности, в том числе региональных изделий теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 1-10
<p>Тема 3.10 Приготовление и подача шоколадных конфет ручной работы</p>	<p>Изучение современных тенденций в приготовлении и подаче шоколадных конфет ручной работы, батончиков с начинками (темперирование шоколада, приготовление начинок) в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p>	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ОК 1-10
<p>Приготовление муссовых тортов и пирожных</p>	<p>Изучение современных тенденций в приготовлении и подаче муссовых пирожных и тортов АНТРЕМЕ с отделкой поверхности зеркальной глазури, велюром в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p>	2	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5.

			ОК 1-10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 2. Расчёт сырья. Составление технологической документации. Разработка рецептур. Введение расчетов, оформления результатов проработок. Расчет себестоимости.	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 1-10
	Лабораторно-практическое занятие 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, вафельного теста, песочного теста. Подготовка в соответствии с требованиями стандарта РЧ: организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, отработка умений и навыков по приготовлению тёплого открытого ягодного пирога, открытого яблочного пирога на основе песочного теста, презентация готовых пирогов, уборка рабочего места.	6/4	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6 ОК 1-10
	Лабораторно-практическое занятие 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, заварного теста, бисквитного теста, из воздушного теста, из миндального теста Подготовка в соответствии с требованиями стандарта РЧ: организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, отработка умений и навыков по приготовлению глазированных эклер (с сохранением классической формы) с заварным лимонным кремом, презентация готовых эклер, муссовых пирожных; уборка рабочего места.	6/6	
	Лабораторно-практическое занятие 7. Подготовка в соответствии с требованиями стандарта РЧ: организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, отработка умений и навыков по приготовлению шоколадных конфет ручной работы, батончиков с начинками; отработка умений и навыков темперирования шоколада для покрытия конфет; презентация готовых эклер, уборка рабочего места. Подготовка в соответствии с требованиями стандарта РЧ: организация и подготовка рабочего места, подготовка сырья, отработка умений и навыков по приготовлению тортов АНТРЕМЕ с отделкой поверхности зеркальной глазури, презентация готовых тортов, уборка рабочего места.	6/6	
	Практическое занятие 3. Расчёт сырья. Составление технологической документации. Разработка рецептур. Введение расчетов, оформления результатов проработок. Расчет себестоимости.	2	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 1-10
	Самостоятельная работы обучающихся 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для	16	ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 1-10

<p>обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Сбор информации, в том числе с использованием Интернета и подбор рецептур приготовления пирожного «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом» (с сохранением классической формы), шоколадных конфет ручной работы, батончиков; тортов АНТРЕМЕ с отделкой поверхности зеркальной глазури в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>7. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> <p>10. Приготовление посыпок и крошки. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>11. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>		
<p>Промежуточная аттестация в форме Экзамена</p>	<p>6</p>	<p>ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 1-10</p>
<p>Учебная практика по ПМ 05 Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>36/36</p>	<p>ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 1-10</p>

- | | | |
|--|--|--|
| <p>8. Приготовление осетинских пирогов, теплого открытого ягодного пирога, открытого яблочного пирога на основе песочного теста; пирожного «Глазированный эклер с заварным лимонным кремом» (с сохранением классической формы), шоколадных конфет ручной работы, батончиков; тортов АНТРЕМЕ с отделкой поверхности зеркальной глазури в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>9. Работа с изомальтом (карамель «Артистико»), работа с шоколадом, темперирование шоколада, составление скульптур, постамента для шоколадных конфет в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>10. Моделирование-формовка вручную изделий из марципана, сахарной пасты различных фигур, животных, фруктов в соответствии с требованиями стандартов РЧ.</p> <p>11. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>12. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>14. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>16. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>17. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>18. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>19. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>20. 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).</p> <p>21. 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.</p> <p>22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>23. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</p> | | |
|--|--|--|

<p>Производственная практика по ПМ 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 разнообразного 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. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. 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.). 10. 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 <p>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</p>	<p>144/144</p>	<p>ПК 5.1- ПК 5.6 ОК 1-10</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</p>	<p>12/12</p>	
<p>Всего</p>	<p>368/238</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская и зона по видам работ: зона кондитерского дела, оснащенная 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.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. профобразования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений

- сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 18. 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.
 19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
 20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
 21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
 22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
 23. Потапова И.И. Калькуляция и учет:учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
 24. 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», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.</p> <p>Выполняет подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Обеспечивает наличие качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Выполняет приготовление и контролирует хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку 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</p>	<p>ом зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<i>ПК 5.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполняет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<i>ПК 5.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполняет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<i>ПК 5.6.</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполняет разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки	
ОК.01 Выбирать способы решения задач	распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и</i>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>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)</p>	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе;
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем</p>	<p>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</p>	<p>- интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую</p>	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p>	

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать знания по финансовой	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную	

грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования.	
--	--	--

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

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	8
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	9
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	10
3. Условия реализации профессионального модуля.....	22
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	22
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	22
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

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 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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

профессиональной деятельности руководителем	значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска		
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.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и 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 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	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;	-

действовать в чрезвычайных ситуациях		пути обеспечения ресурсосбережения	
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	-
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных 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 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 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом	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	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;	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
---	---	---	--

<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p>
<p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности</p>	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила</p>	<p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного</p>

<p>подчиненного персонала</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации и запасов</p>
<p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>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,</p>	<p>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</p>	<p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>контроля, периодичность и формы контроля);</p>
<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и</p>

рабочем месте	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	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	кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
---------------	--	---	--

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	76	-
Практические занятия	50	50
Курсовой проект	Не предусмотрено	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе:	14	
МДК 06.01	6	
МДКц 06.02	2	
ПМ 01	6	
Консультация	2	-
Всего	226	122

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	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	8	9	10
ПК 6.1- ПК 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	МДК 06.01Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала. Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	34	14	32	16	4		
ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	МДК 06.01Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала. Раздел 2. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	36	10	32	24	2		
ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11	МДКц 06.02 Применение цифровых технологий в инновационной деятельности предприятий общественного питания	72	26	66	40	6		
ПК 6.1- ПК 6.5	Учебная практика 06	36	36				36	
	Производственная практика 06	36	36					36
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	226	122	130	80	12		

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		34	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1.	Содержание	4	
Отраслевые особенности организаций питания	<p>1. Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. 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. Международная классификация предприятий питания (файн дайнинг, фаст кэжуал и т.д.); Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</p> <p>3. Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)</p> <p>4. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.</p>	2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	В том числе практические занятия		
	1. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации	2/2	

	продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных		
Тема 1.2.	Содержание	6	
Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	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, прейскуранты, 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.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	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. 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.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	В том числе практические занятия		
	Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых	2/2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02,

	гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).		04-07, 09-11
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	4	
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). 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.	2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	В том числе практические занятия		
	1. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2/2	ПК 6.1- 6.3, ОК 01, 02, 04-07, 09-11
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	4	
	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). Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности). Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования. 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	2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11

	ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха.		
	В том числе практические занятия		
	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник.	2/2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
Тема 1.5.	Содержание	4	
Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Принципы и виды планирования работы. 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. Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.		ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	В том числе практические занятия		
1.	Расчет численности работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени.	2/2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
Тема 1.6.	Содержание	4	

<p>Расчет основных производственных показателей.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения</p>	<p>Производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p> <p>Производительность труда, факторы роста. 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. ПО 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. Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций системы: учет движения товаров, калькуляции блюд, многофункциональной инвентаризации, документооборота.» «Единые государственные автоматизированные системы Меркурий, ЕГАИС. Общие требования, принципы работы.</p>		<p>ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11</p>
	<p>В том числе практические занятия</p>		
<p>1.</p>	<p>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.</p>	<p>2/2</p>	<p>ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11</p>
<p>Тема 1.7.</p>	<p>Содержание</p>	<p>4</p>	

Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	В том числе практические занятия		
	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции.	2/2	ПК 6.1- 6.3 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1			
	1.Направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных проблем современного российского рынка труда. 2. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест. 3. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153. 4. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой формы обслуживания, контингента потребителей.	4	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		36	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 2.1.	Содержание	18	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных.	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	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.	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов	2	

	<p>обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.). 		
	<p>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</p>	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	<p>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 ХАССП ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.</p>	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	<p>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.</p>	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	<p>В том числе практические занятия</p>		
	<p>1.Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи.</p>	2/2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	<p>2.Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.</p>	2/2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11

	3.Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2/2	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание	14	
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов.	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	В том числе практические занятия	4	
	Разработать разработку должностных инструкций производственного персонала.	2/2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2/2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	6		

5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).			
6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.			
Консультация		2	
МДКц 06.02 Применение цифровых технологий в инновационной деятельности предприятий общественного питания		72	
Раздел 1. Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит»		26	
Тема 1.1.	Содержание	18	
Характеристика прикладного решения	Введение. Область применения и основные возможности решения «1С: Общепит».	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Комплект поставки. Общая схема автоматизации управления предприятием общественного питания. Установка решения	2	
	Прикладное программное и аппаратное обеспечение общего назначения и его использование в профессиональной деятельности	2	
	Программно-аппаратный комплекс для работы решения.	2	
	Структура программы.	2	
	Интерфейс программы.	2	
	Справочная система и Путеводитель по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит».	2	
	Защита типового решения. Разграничение прав доступа к ресурсам решения для различных пользователей.	2	
	Использование идентификационных электронных карт для проведения различных операций в решении «1С: Общепит».	2	
	В том числе практических и занятий	4	
	Практическое занятие №1 Средства обработки данных и проведение расчетов в электронных таблицах.	2	
Практическое занятие №2 Изучение справочной системы и Путеводителя по демонстрационной базе в решении «1С: Общепит».	2		
Тема 1.2.	В том числе практических и занятий	4	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02,
Программно-	Практическое занятие №3	2	

аппаратный комплекс для работы решения	Изучение структуры и интерфейса решения «1С: Общепит».		04-07, 09-11
	Практическое занятие №4 Работа с объектами и управление настройками пользователя в решении.	2	
Раздел 2. Нормативно-справочный блок в решении «1С: Общепит»		44	
Тема 2.1. Справочники и виды номенклатуры.	Содержание	4	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	1. Общая схема документооборота на предприятиях общественного питания.	2	
	2. Виды справочников. Характеристика видов номенклатуры.	2	
	В том числе практических и занятий	2	
	Практическое занятие №5 Создание номенклатурных группы и элементов номенклатуры. Справочник «Склад».	2	
Тема 2.2. Технология обработки текстовой информации	Содержание	8	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	2	
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения.	2	
	Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	2	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	
	В том числе практических и занятий	2	
	Практическое занятие №6 Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	
Тема 2.2. Разработка и ведение номенклатуры «Блюда»	Содержание	8	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	В том числе практических и занятий	8	
	Практическое занятие №7 Разработка и создание структуры номенклатуры «Блюда».	2	
	Практическое занятие №8 Изучение диалогового окна для ввода блюда.	2	
	Практическое занятие №9	2	

	Интерфейс создания номенклатурных групп и элементов номенклатуры.		
	Практическое занятие №10 Ввод элементов номенклатуры «Блюда».	2	
Тема 2.3. Разработка и ведение номенклатуры «Рецептура»	Содержание	14	
	В том числе практических и занятий	14	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Практическое занятие №11 Создание различных видов рецептов: Приготовление, Разделка, Разукомплектация блюд. Изучение структуры и интерфейса окна документа «Рецептура».	2	
	Практическое занятие №12 Заполнение рецептуры. Печать калькуляционной карты ОП-1. Особенности учета специй.	2	
	Практическое занятие №13 Разработка и создание рецептуры по схеме «Блюдо в блюде»	2	
	Практическое занятие №14 Ввод и расчет «Брутто», «Нетто», % потерь. Разработка и создание рецептуры с использованием аналогов ингредиентов.	2	
	Практическое занятие №15 Разработка и создание «Акта проработки блюда».	2	
	Практическое занятие №16 Ввод документа «Акта проработки» на основании документа «Рецептура».	2	
	Практическое занятие №17 Ввод и расчет ХЭХ блюда.	2	
Тема 2.4. Разработка и ведение номенклатуры «Виды меню»	Содержание	2	
	В том числе практических и занятий	2	
	Практическое занятие №9 Разработка и создание различных видов меню.	2	
Тема 2.5. Разработка и ведение номенклатур: «Ингредиенты», «Сезонные Проценты», «Модификаторы»	Содержание	4	
	Практическое занятие №14 Разработка структуры и создание новых элементов номенклатуры «Ингредиенты». Аналоги ингредиентов.	2	ПК 6.4- ПК 6.5 ОК 01, 02, 04-07, 09-11
	Практическое занятие №15 Разработка и создание новых элементов номенклатуры «Сезонные проценты».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	

<p>Учебная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ:</p> <p>Документальное оформление реализации готовой продукции в зависимости от назначения и формы обслуживания</p> <p>Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне, и ее оформление.</p> <p>Учет операций в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети:</p> <p>Учет операций в буфетах. магазинах кулинарии мелкорозничной сети. документальное оформление движения товаров, готовой продукции, тары, сдачи выручки. Оформление передачи товаров и тары при смене материально ответственных лиц.</p> <p>Учет использования рабочего времени, оформление табеля учета рабочего времени</p> <p>Порядок расчета заработной платы. Документация по учету личного состава, начисления и выплаты заработной платы и порядок ее оформления. Принципы и виды планирования работы бригады. Порядок составления производственной программы. Оперативное планирование в предприятиях заготовочных, доготовочных и с полным циклом производства, его последовательность. Оформление документации на операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. Оформление технологических карт по программе «Бест».</p> <p>Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады. Проведение бракеража блюд</p> <p>Анализ затрат на производство и реализацию продукции. Расчет экономических показателей – прибыли и рентабельности.</p>		
<p>Производственная практика (для программ подготовки специалистов среднего звена – (по профилю специальности) итоговая по модулю (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 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 организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и 		

<p>численность.</p> <ol style="list-style-type: none">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.		
--	--	--

<p>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.</p> <p>30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).</p> <p>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.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>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.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>		
Всего	226/122	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ - Зона поварского 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 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями

2. Основные печатные 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. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. 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.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

4. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.

5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

6. 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.

7. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

8. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.

10. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

11. 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, 2020. — 244 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

4. 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, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. 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, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

17. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

18. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов»,</p>

	по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Выполнять: соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены; соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проведение бракеража; ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных

		диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала; оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ; составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; бучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	Дифференцированны й зачет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	- использование различных источников, включая электронные ресурсы,	

для выполнения задач профессиональной деятельности.	медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные	- эффективность использования	

технологии в профессиональной деятельности.	информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	21
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	21
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	21
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	22
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	23
3. Условия реализации профессионального модуля.....	45
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	45
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	45
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	47

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»

код и наименование модуля

1.13. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.14. 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 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	-

<p>ОК.02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем</p>	<p>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</p>	<p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>-</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>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; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p>	<p>-</p>

	составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.		
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.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимать и 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 Содействовать сохранению окружающей среды,	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления	правила экологической безопасности при ведении профессиональной	-

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	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	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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское ; средства профилактики перенапряжения.	
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	-
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к	-

	<p>общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ОК.11</p> <p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования.</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;</p> <p>правила разработки бизнес-планов;</p> <p>порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>	-
<p>ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>	<p>Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>Организовывать обучение помощников</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <p>Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</p>	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием;</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и</p>

	<p>кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента.</p>	<p>Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; Технологии наставничества и обучения на рабочих местах.</p>	<p>шоколадной продукции; Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</p>
<p>ПК 7.2 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; Комбинировать различные способы</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; Организация питания, в том числе диетического; Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила</p>	<p>Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; Изготовление и оформление</p>

	<p>приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	<p>учета и выдачи продуктов; Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации; Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>фирменной кондитерской и шоколадной продукции; Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям.</p>
--	--	---	--

1.15. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительны е знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

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	110	44
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 07.01 в форме Экзамена</i> <i>УП 07 в форме Дифференцированного зачета</i> <i>ПП 07 в форме Дифференцированного зачета</i> <i>ПМ 07 Квалификационный экзамен</i>	12 12	 12
Всего	324	236

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	практические занятия, часов	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 7.1-ПК 7.2 ОК1-10	МДК 07. 01. Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер	132	44	110	48	62	-	10		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	12	12							
	Всего:	324	238	110			-	10	36	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		324	
МДК 07. 01. Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер		110/44	
Тема 1.1 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	Содержание Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 3,5,10
Тема 1.2 Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции	Содержание Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции Организация питания, в том числе диетического	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 3,5,10
Тема 1.3 Технологии наставничества и	Содержание Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 3,4,5,10

обучения на рабочих местах			
Тема 1.4	Содержание		
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Подготовка технологического оборудования.	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,10
	Виды производственного инвентаря, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Подготовка производственного инвентаря.	2	
	Подготовка рабочего места кондитера к работе	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 1. Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе.	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,10
	Практическое занятие 2. Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.	2	
Тема 1.5	Содержание		
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,10
Тема 1.6 Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции.	Содержание		
	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,10
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 3. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции	2/2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,10
	Практическое занятие 4. Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и	2	

	шоколадной продукции		
Тема 1.7 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение.	Содержание		
	Контроль качества и безопасности сырья. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении.	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Характеристика муки, крахмала, используемых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	1. Характеристика сахара, меда, патоки. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Характеристика яиц и яичных продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	1. Характеристика молока и молочных продуктов, используемых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Характеристика животных, растительных и комбинированных жиров, используемых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	1. Характеристика орехов, мака, плодов и ягод, используемых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. 2. Характеристика пряностей, ароматизаторов, желирующих веществ используемых при приготовлении. Требования к качеству, условия и сроки хранения сырья. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке. Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	2	
Тема 1.8	Содержание		
Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной	Технологии изготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Технологии изготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Технологии изготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	Технологии изготовления теста	2	
	Технологии изготовления теста	2	

продукции	Технологии изготовления теста	2	
	Технологии изготовления теста	2	
	Технологии изготовления теста	2	
	Технологии изготовления десертов, мороженого разнообразного ассортимента	2	
	Рецептура и современные технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции.	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5,9,10
	Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	2	ПК 7.1 – 7.2

			ОК 1,2,3,5,9,10
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 5. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5, 9,10
	Практическое занятие 6. Составление калькуляции на продукцию кондитерского и шоколадного производства.	2	
	Практическое занятие 7. Приготовление кондитерской продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6/6	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,9,10
	Практическое занятие 8. Приготовление десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального	6/6	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,9,10
	Практическое занятие 9. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. Приготовление теста и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	6/6	
	Практическое занятие 10. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. Приготовление теста и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	6/6	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,9,10
	Практическое занятие 11. Изготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. Приготовление теста и полуфабрикатов. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления. Презентация готовой продукции потребителям	6/6	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,9,10
	Практическое занятие 12. Изготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. Приготовление теста и полуфабрикатов. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления. Презентация готовой продукции потребителям	6/6	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,9,10
	Практическое занятие 13. Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям	6/6	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,9,10

	<p>Практическое занятие 14. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p>	6	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,4,5,7,9,10
	<p>Практическое занятие 15. Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	2	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1,2,3,5, 9,10
Самостоятельная работы обучающихся			
<p>12. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 13. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 14. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 15. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 16. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 17. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 18. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 19. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 20. Характеристика предприятий общественного питания.</p>		10	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1 - 10
Промежуточная аттестация в форме Экзамена		12	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1 - 10
Учебная практика по ПМ 07			
Виды работ:			
<p>1. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. 2. Изготовление и оформление мороженого, десертов. 3. Изготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий. 4. Изготовление и оформление изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции. 5. Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции 6. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь</p>		36	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1 - 10
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета			
Производственная практика по ПМ 07			
Виды работ:			
1. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной		144	ПК 7.1 – 7.2 ОК 1 - 10

<p>продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием 3. Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции 4. Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции 5. Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе 6. Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции 7. Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха 8. Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции 9. Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции 10. Приготовление различных видов теста и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции. 11. Приготовление различных видов теста и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции 12. Приготовление различных видов теста и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции 13. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям 14. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям 15. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента. Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям 16. Приготовление и оформление мороженого, десертов 17. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий 18. Приготовление и оформление диетической кондитерской продукции, изделий пониженной калорийности 19. Приготовление кондитерской продукции с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 20. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального 21. Оформление десертов, кондитерских и шоколадных изделий, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения 22. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции 23. Составление калькуляции продукции кондитерского и шоколадного производства 24. Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию. <p><i>Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация в форме Квалификационного экзамена</i></p>		
	12	

Bcero	324	
--------------	------------	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская и зона по видам работ: зона кондитерского дела, оснащенная 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

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. -Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. -III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. профобразования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приговление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ.

учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с.

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

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.

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

Потапова И.И. Калькуляция и учет:учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.

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», 2015. – 432 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе</p>	<p>Производит оценку наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции. Производит оценку обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием. Составляет заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции. Подготавливает товарные отчеты по производству кондитерской и шоколадной продукции. Осуществляет контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе. Осуществляет контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Проводит проверку рабочего состояния оборудования кондитерского цеха.</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения</p>
<p>ПК 7.2 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Разрабатывает меню/ассортимент и рецепты кондитерской и шоколадной продукции. Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Готовит тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции. Изготавливает и оформляет кондитерскую и шоколадную продукцию стандартного ассортимента; мороженое, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; кондитерскую и шоколадную продукцию национальных кухонь. Оформляет десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. Оценивает качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции. Презентует готовую кондитерскую и шоколадную продукции потребителям. Составляет калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства. Составляет портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	<p><i>ситуационных задач, оценка тестового контроля.</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>распознает 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)</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе;</p>
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем</p>	<p>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</p>	<p>-интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<p>ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>- практических заданий на дифференцированном зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.06 Проявлять</p>	<p>понимать и описывать значимость своей</p>	

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	профессии;	
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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	
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать	рассчитывать размеры выплат по	

знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования.	
---	---	--

Приложение 1.8
к ОПОП-П по профессии 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.08 ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША»

311

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША».....	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША».....	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	4
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	5
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	6
3. Условия реализации профессионального модуля «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША».....	8
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	8
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	8
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША».....	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША»

код и наименование модуля

1.16. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Ведение процесса подготовки и составления фарша».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по запросу работодателя.

1.17. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код 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; 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;	номенклатура информационных источников применяемых в	-

	<p>определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>	<p>профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	-
ОК.04	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	-
ОК.05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	-
ОК.06	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-

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	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	-

	или интересующие профессиональные темы		
ОК.11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
ПК 8.1 Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря перед использованием; рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; проверять соблюдение температурного режима в холодильнике	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила поверки весоизмерительного оборудования.	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

	<p>оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь 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; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат- тестер для оценки безопасности сырья</p>		
<p>ПК 8.2 Осуществ лять составлен ие фарша для колбасны</p>	<p>Составлять фарш для котлет, пирожков и пельменей: Принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие соответствующие</p>	<p>Устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; ассортимент котлет, пельменей, пирожков; Рецептуру приготовления фарша для различных видов колбасных</p>	<p>Загрузки измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующ</p>

<p>х изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой</p>	<p>компоненты. Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности. Дозировать компоненты фарша по рецептуре и загружать в фаршемешалку. Наблюдать за процессом перемешивания. Передавать готовый фарш на последующую производственную стадию (формовку). - Включать и опробовать технологическое оборудование.</p>	<p>изделий и других полуфабрикатов; Качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша; Последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер; Режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения.</p>	<p>его вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдения за процессом перемешивания . Контроля за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. Составления фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов. Измельчения мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирования компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку. Наблюдения за процессом перемешивания . Передачи готового фарша</p>
--	--	---	---

			на последующую производственную стадию (формовку). - Включения и опробования технологического оборудования.
--	--	--	---

1.18. 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	<p>ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша</p> <p>ПК 8.2 Осуществлять составление фарша для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой</p>	<p>Знать: регламенты, стандарты, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; Устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования; ассортимент котлет, пельменей,</p>	<p>№1, Классификация оборудования для изготовления колбасных изделий и других полуфабрикатов. №2, Мясорезательные машины крупного измельчения. №3, Устройство и принцип действия волчков. №4, Машины тонкого измельчения мяса. №5, Устройство и принцип действия вакуумного куттера. №6, Устройство и принцип действия микроизмельчителей . №7, Устройство и принцип действия эмульсаторов. №8, Приём и подготовка сырья для изготовления фаршей. №9, Классификация добавок колбасного</p>		

		<p>пирожков; Рецептуру приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов; Качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша; Последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер; Режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения.</p>	<p>фарша. №10, Сырье улучшающее органолептические показатели фарша. №11, Использование специй, пряностей для приготовления фарша. №12, Добавки, повышающие влагосвязывающую способность фарша. №13, Требования к колбасному сырью, контроль, приёмка, размораживание. №14, Сравнительная характеристика фаршей различных видов колбасных изделий. №15, Процессы подготовки сырья для варёных колбасных изделий. №16, Процессы приготовления фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек. №17, Фарши ливерных колбас, процессы, компоненты. №18, Особенности приготовления фаршей полукопчёных колбас. №19, Особенности приготовления фаршей отдельных видов полукопчёных колбас. №20, Схема, способы, технологические процессы приготовления фаршей полукопчёных</p>		
--	--	---	--	--	--

			<p>колбас. №21, Особенности технологий фаршей варёно -копчёных колбас. №22, Оборудование приготовления фарша варёно - копчёных колбас. №23, Оборудование, схемы приготовления фаршей сырокопчёных колбас. №24, Схемы, особенности приготовления фаршей сыровяленных колбас. №25, Приготовление фаршей ветчинных для колбасных изделий. №26, Последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер; №27, Организация, подготовка рабочих мест для приготовления пельменей, пирожков, котлет.</p>		
Итого:				74	
2	ПК 8.2 Осуществлять составление фарша для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой	<p>Уметь: Составлять фарш для котлет, пирожков и пельменей: Принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие</p>	<p>ПЗ №1 Составить схему организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша ПЗ №2 Сравнить: Виды машин измельчения по техническим</p>		

		<p>соответствующие компоненты. Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности. Дозировать компоненты фарша по рецептуре и загружать в фаршемешалку. Наблюдать за процессом перемешивания. Передавать готовый фарш на последующую производственную стадию (формовку). Включать и опробовать технологическое оборудование.</p>	<p>характеристикам, особенностям режущих механизмов. ПЗ №3 Расчет специй и пряностей в рецептурах при приготовлении ливерных фаршей. ПЗ №4 Расчет сырья для приготовления пельменного фарша, пирожков с ливером ПЗ №5 Расчет сырья для приготовления колбасных фаршей ПЗ №6 Составить сводную таблицу специй и пряностей при приготовлении колбасных фаршей ПЗ №7 Расчет специй и пряностей в рецептурах при приготовлении колбасных фаршей. ПЗ №8 Составление схемы подготовки и внесения добавок в фарши ПЗ №9 Составление схемы фаршей варёных колбас: Русская, Докторская, Молочная, Сливочная, Чайная ПЗ №10 Составление схемы фаршей сосисок: Молочные, Докторские, Оригинальные, Особенности ПЗ №11 Составление схемы фаршей полукопченых колбас: Таллинская, Сервелат ГОСТ, Сервелат зернистый,</p>		
--	--	---	---	--	--

			Невский. ПЗ №12 Составить схему: составить рецептуру фаршей сырокопчёных колбас.		
Итого:				26	
В том числе самостоятельная работа обучающихся				8	
3	ПК 8.1 ПК 8.2	Уметь: Составлять фарш для котлет, пирожков и пельменей: Принимать и подавать к рабочему месту мясо, субпродукты, пряности и другие соответствующие компоненты. Измельчать мясо, субпродукты, подготавливать хлеб и пряности. Дозировать компоненты фарша по рецептуре и загружать в фаршемешалку. Наблюдать за процессом перемешивания. Передавать готовый фарш на последующую производственную стадию (формовку). Включать и опробовать технологическое оборудование. Знать: Устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования;	№1, Виды машин крупного измельчения мясного сырья №2, Виды волчков. Их использование в приготовлении фаршей №3, Виды куттеров для приготовления колбасных фаршей №4, Влияние видов измельчения на качество колбасных фаршей		

		<p>ассортимент котлет, пельменей, пирожков;</p> <p>Рецептуру приготовления фарша для различных видов колбасных изделий и других полуфабрикатов;</p> <p>Качественные признаки сырья и соответствующих компонентов фарша;</p> <p>Последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер;</p> <p>Режимы перемешивания фарша в зависимости от его назначения.</p>			
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю				6	
Учебная практика				72	
4	ПК 8.2 Осуществлять составление фарша для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой	<p>Владеть навыками: Загрузки измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдения за процессом перемешивания. Контроля за</p>	<p>Приготовление фарша для пельменей, мантов, вареников</p> <p>Приготовление фарша для вареных колбасных изделий</p> <p>Приготовление фарша для вареных колбасных изделий</p> <p>Приготовление фарша для сосисок, сарделек</p> <p>Приготовление фарша для сосисок, сарделек</p>		

		<p>равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции.</p> <p>Составления фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов.</p> <p>Измельчения мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей.</p> <p>Дозирования компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку.</p> <p>Наблюдения за процессом перемешивания.</p> <p>Передачи готового фарша на последующую производственную стадию (формовку). - Включения и опробования технологического оборудования.</p>	<p>Приготовление фарша для полукопченых колбас</p> <p>Приготовление фарша для полукопченых колбас</p> <p>Приготовление фарша для варенокопченых колбас</p> <p>Приготовление фарша для варенокопченых колбас</p> <p>Приготовление фарша для ливерных колбас</p> <p>Приготовление фарша для ливерных колбас</p> <p>Приготовление фарша для пирожков, котлет</p>		
Производственная практика				144	
5	ПК 8.2 Осуществлять составление	Владеть навыками: Загрузки	Входной контроль и приемка сырья и материалов		

	<p>фарша для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой</p>	<p>измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. Наблюдения за процессом перемешивания. Контроля за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. Составления фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов. Измельчения мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирования компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку. Наблюдения за процессом перемешивания. Передачи готового фарша</p>	<p>Подготовка сырья и материалов Приготовление колбасного фарша Измельчения мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. Дозирования компонентов фарша по рецептуре Измельчение мяса на куттере Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья в фаршемешалку Перемешивание компонентов фарша в фаршемешалке Приготовление фарша для паштетной массы</p>		
--	--	--	---	--	--

		на последующую производственную стадию (формовку). Включения и опробования технологического оборудования.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю			12	
Всего:			342	

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	74	10
Практическая работа	26	
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.08.01Выполнение работ по профессии: 18735 Составитель фаршав форме экзамена	6	
УП.08 Учебная практика ПП.08Производственная практика в форме дифференцированного зачета ПМ.08Экзамен по модулю	12	
Всего	342	226

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	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
	2	3	4	5	6	8		9	10	
ОК 01.11 ПК 8.1.-ПК 8.2	МДК.08.01Выполнение работ по профессии: 18735 Составитель фарша в форме экзамена	114	10	11 4	10 0	8	6			
	Учебная практика 08	72						72		
	Производственная практика 08	144							144	
	Промежуточная аттестация	12					12			
	Всего:	342	10	11 4	10 0	1 0	18	72	144	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии: 18735 Составитель фарша	100/10	
Тема 1.1. Оборудование для приготовления фаршей	Содержание	74/10	ПК 8.1. - 8.2. ОК.01, ОК.04-10
	Классификация оборудования для изготовления колбасных изделий и других полуфабрикатов.	4/2	
	Мясорезательные машины крупного измельчения.	2	
	Устройство и принцип действия волчков	2	
	Машины тонкого измельчения мяса.	4/2	
	Устройство и принцип действия вакуумного куттера.	2	
	Устройство и принцип действия микроизмельчителей.	2	
	Устройство и принцип действия эмульсаторов.	2	
	Приём и подготовка сырья для приготовления фаршей.	4/2	
	Классификация добавок колбасного фарша.	4/2	
	Сырье улучшающее органолептические показатели фарша.	2	
	Использование специй, пряностей для приготовления фарша.	2	
	Добавки, повышающие влагосвязывающую способность фарша.	2	
Требования к колбасному сырью, контроль приёмка, размораживание.	4		

Сравнительная характеристика фаршей различных видов колбасных изделий.	4/2	
Процессы подготовки сырья для варёных колбасных изделий.	2	
Процессы приготовления фаршей варёных колбас, сосисок, сарделек.	2	
Фарши ливерных колбас, процессы, компоненты.	4	
Особенности приготовления фаршей полукопчёных колбас.	2	
Особенности приготовления фаршей отдельных видов полукопчёных колбас.	4	
Схема, способы, технологические процессы приготовления фаршей полукопчёных колбас.	2	
Особенности технологий фаршей варёно -копчёных колбас.	2	
Оборудование приготовления фарша варёно -копчёных колбас.	2	
Оборудование, схемы приготовления фаршей сырокопчёных колбас.	2	
Схемы, особенности приготовления фаршей сыровяленых колбас.	2	
Приготовление фаршей ветчинных для колбасных изделий.	2	
Последовательность и нормы загрузки соответствующих компонентов фарша в фаршемешалку и куттер.	4	
Организация, подготовка рабочих мест для приготовления пельменей, пирожков, котлет.	4	
В том числе практических и лабораторных занятий	26	
ПЗ №1 Составить схему организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша	2	
ПЗ №2 Сравнить: Виды машин измельчения по техническим характеристикам, особенностям режущих механизмов.	2	
ПЗ №3 Расчет специй и пряностей в рецептурах при приготовлении ливерных фаршей.	2	
ПЗ №4 Расчет сырья для приготовления пельменного фарша, пирожков с ливером	2	
ПЗ №5 Расчет сырья для приготовления колбасных фаршей	2	
ПЗ №6 Составить сводную таблицу специй и пряностей при приготовлении колбасных фаршей.	2	

	ПЗ №7 Расчет специй и пряностей в рецептурах при приготовлении колбасных фаршей.	4	
	ПЗ №8 Составление схемы подготовки и внесения добавок в фарши	2	
	ПЗ №9 Составление схемы фаршей варёных колбас: Русская, Докторская, Молочная, Сливочная, Чайная	2	
	ПЗ №10 Составление схемы фаршей сосисок: Молочные, Докторские, Оригинальные, Особенные	2	
	ПЗ №11 Составление схемы фаршей полукопченых колбас: Таллинская, Сервелат ГОСТ, Сервелат зернистый, Невский.	2	
	ПЗ №12 Составление схемы, описать изготовление фаршей сырокопчёных колбас.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся №1 Виды машин крупного измельчения мясного сырья №2 Виды волчков. Их использование в приготовлении фаршей №3 Виды куттеров для приготовления колбасных фаршей №4 Влияние видов измельчения на качество колбасных фаршей	8	
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		6	
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление фарша для пельменей, мантов, вареников 2. Приготовление фарша для вареных колбасных изделий 3. Приготовление фарша для вареных колбасных изделий 4. Приготовление фарша для сосисок, сарделек 5. Приготовление фарша для сосисок, сарделек 6. Приготовление фарша для полукопченых колбас 7. Приготовление фарша для полукопченых колбас 8. Приготовление фарша для варено-копченых колбас 9. Приготовление фарша для варено-копченых колбас 10. Приготовление фарша для ливерных колбас 11. Приготовление фарша для ливерных колбас 12. Приготовление фарша для пирожков, котлет		72	ПК 8.1. - 8.2. ОК.01, ОК.04-10
Производственная практика Виды работ:		144	ПК 8.1. - 8.2. ОК.01, ОК.04-10

1. Входной контроль и приемка сырья и материалов		
2. Подготовка сырья и материалов		
3. Приготовление колбасного фарша		
4. Измельчения мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей.		
5. Дозирования компонентов фарша по рецептуре		
6. Измельчение мяса на куттере		
7. Загрузка измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья в фаршемешалку		
8. Перемешивание компонентов фарша в фаршемешалке		
9. Приготовление фарша для паштетной массы		
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</i>	12	
Всего	342	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭоснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: ООО «ОМК», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН».

Производственная практика: ООО «ОМК», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки. Уч. пособие. 2019
2. Федоренко В. Ф., Мищуров Н. П., Коноваленко Л. Ю. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья 2-е изд. 2019
3. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Уч. пособие, 2-е изд., стер. 2018
4. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017
5. В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ковалева О.А., Здрабова Е.М. и др. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). Уч. пособие. 2019
2. Забашта А. Г., Басов В. О. Разделка мяса. Справочник. 2019
3. Бессарабов Б.Ф., Крыканов А.А., Могильда Н.П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие, 1-е изд. 2019 г.
4. Шарафутдинов Г.С., Сибагатуллин Ф.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. Уч. пособие. 5-е изд., 2020
5. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО. 2019
6. Беляева М. А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева. Монография. 2019
7. Писменская В. Н., Ленченко Е. М., Голицына Л. А. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО 2019
8. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2, 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО . 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены.
ПК 8.2.	<ul style="list-style-type: none"> -Загрузки измельченного мяса, шпика, грудинки и другого сырья для соответствующего вида и сорта колбас в соответствии с рецептурой. -Наблюдения за процессом перемешивания. -Контроля за равномерным распределением компонентов в фарше и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. -Составления фарша для котлет, пирожков и пельменей: прием и подача к рабочему месту мяса, субпродуктов, пряностей и других соответствующих компонентов. -Измельчения мяса, субпродуктов, подготовка хлеба и пряностей. -Дозирования компонентов фарша по рецептуре и загрузка в фаршемешалку. -Наблюдения за процессом перемешивания. -Передачи готового фарша на последующую производственную стадию (формовку). - Включения и опробования технологического оборудования. 	Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; - адекватно анализирует сложные ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимально определяет этапы решения задачи; - адекватно определяет потребности в информации; - эффективно осуществляет поиск; - адекватно определяет источники нужных ресурсов; - разрабатывает детальный план действий; - правильно оценивает риски на каждом шагу; - точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	

ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – имеет толерантность поведения в рабочем коллективе. 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимает значимость своей профессии 	
ОК 07	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте. 	
ОК 09.	применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Приложение 1.9
к ОПОП-П по профессии 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.09 ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА НАТУРАЛЬНЫХ
МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА МЕХАНИЗИРОВАННЫХ ЛИНИЯХ
ИЛИ ВРУЧНУЮ (ИЗГОТОВИТЕЛЬ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ)»**

338

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША»	4
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	4
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	4
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</i>	4
2. Структура и содержание профессионального модуля «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША»	4
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	4
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	5
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	6
3. Условия реализации профессионального модуля «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША»	8
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	8
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	8
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля «ПМ.08ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ И СОСТАВЛЕНИЯ ФАРША»	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную (изготовитель мясных полуфабрикатов)»

код и наименование модуля

1.19. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

2. Цель модуля: освоение вида деятельности «Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную (изготовитель мясных полуфабрикатов)».
3. Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы по запросу работодателя.

3.1. 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 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	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-

	<p>значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>		
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>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 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>	

	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
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 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной	

	специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	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.	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское средства профилактики перенапряжения	
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	
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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов,	

	<p>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</p>	<p>средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования</p>	<p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>	
<p>ПК 9.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов</p>	<p>Подбирать и подготавливать сырьё для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганова, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.</p>	<p>Устройство обслуживаемого оборудования</p>	<p>Подбора крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p>
<p>ПК 9.2 Осуществлять подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для</p>	<p>Подбирать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства</p>	<p>Свойства мяса различных видов скота Назначение частей туш для выработки</p>	<p>Подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикаты для изготовления</p>

производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов	натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п.	натуральных полуфабрикатов; установленные размеры порций и требования технологической инструкции по производству полуфабрикатов	бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п. Подбора и подготовки сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганова, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п
---	--	---	--

3.2. 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	ПК 9.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов ПК 9.2 Осуществлять подбор и подготовку крупнокусковых	Знать: Регламенты, стандарты, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке,	№1, Технологический цикл обработки сырья, мяса различных видов скота	2	
			последовательность, характеристика этапов.	2	
			№2, Мясорезательные машины (ленточная пила)	2	
			№3, Правила составления заявки на сырье	2	
		№4, Характеристика способов кулинарной обработки сырья с учетом требований к			

<p>мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов</p>	<p>подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов ;</p>	<p>процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН №5, Классификация оборудования для изготовления</p>	2	
	<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>	<p>полуфабрикатов (мясо рыхлительная машина) №6, Классификация оборудования для изготовления</p>	2	
	<p>Свойства мяса различных видов скота</p>	<p>полуфабрикатов (мясорубка) №7, Классификация оборудования для изготовления</p>	2	
	<p>Назначение частей туш для выработки натуральных полуфабрикатов ; установленные размеры порций и требования технологическо й инструкции по производству полуфабрикатов</p>	<p>полуфабрикатов (фаршемешалок) №8, Устройство и принцип действия вакууматора. №9, Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную.</p>	2	
	<p>Устройство и принцип действия обслуживаемо г оборудования</p>	<p>№10, Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготовления порционных панированных полуфабрикатов(ромште ксы) на механизированных линиях или вручную</p>	2	
		<p>№11, Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготовления натуральных полуфабрикатов(шницел ей ,бифштексы, филе) на механизированных линиях или вручную.</p>	2	
		<p>№12, Разделка мяса</p>		

		говядина, назначение частей туши для приготовление мелкокусковых полуфабрикатов(азу,ша шлыки бефстроганов, поджарки, гуляша) на механизированных линиях или вручную.	2	
		№13, Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы, мяса говядины	2	
		№14, Разделка мяса свинины, назначение частей туши для приготовление полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную.	2	
		№15, Классификация крупнокусковых мясных полуфабрикатов из свинины для производства на механизированных линиях или вручную.	2	
		№16, Классификация порционных полуфабрикатов из свинины (эскалоп, котлета натуральная, котлеты отбивные, шницель)для производства, на механизированных линиях или вручную	2	
		№17, Классификация мелкокусковых мясных полуфабрикатов из свинины (плов, шашлык, рагу) для производства на механизированных линиях или вручную.	2	
		№18, Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы, мяса свинины	2	
		№19, Разделка мяса баранины, назначение частей туши для		

			приготовление полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную №20, Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготовления крупнокусковых полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную №21, Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготовления порционных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную №22, Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную №23, Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы, мяса баранины №24, Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013 №25, Упаковка на вынос полуфабрикатов или для транспортирования №26, Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2 2 2 2 2 2 2	
Итого:				72	

2	<p>ПК 9.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов</p> <p>ПК 9.2 Осуществлять подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов</p>	<p>Уметь: Подбирать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p> <p>Подготавливать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для изготовления бифштеков, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п.</p>	<p>ПЗ №1 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины</p> <p>ПЗ №2 Составление заявки на сырье</p> <p>ПЗ №3 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса свинины</p> <p>ПЗ №4 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса баранины</p> <p>ПЗ №5 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса свинины</p> <p>ПЗ №6 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки различных видов мяса</p> <p>ПЗ №7 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.</p> <p>ПЗ №8 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.</p> <p>ПЗ №9 Тренинг по последовательности обработки сырья и</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
---	--	--	---	--	--

			приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов. ПЗ №10 Составление схемы обработки мяса говядины механическим способом	2	
			ПЗ №11 Составление схемы обработки мяса свинины механическим способом	2	
			ПЗ №12 Составление схемы обработки мяса баранины механическим способом	2	
			ПЗ №13 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	2	
			ПЗ №14 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины	2	
			ПЗ №15 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов	2	
			ПЗ №16 Правила обработки посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мясных продуктов	2	
			ПЗ №17 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов	2	
			ПЗ №18 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов	2	
			ПЗ №19 Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для		

			приготовления полуфабрикатов ПЗ №20 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов	2	
Итого:				112	
В том числе самостоятельная работа обучающихся				10	
3	ПК 9.1 ПК 9.2	Уметь: Подготовки крупнокусковых мясных полуфабрикаты для изготовления бифштексов, ромштексов, шницелей, антрекотов, филе и натуральных отбивных котлет из корейки свиной, телячьей, бараньей и т.п. Подбора и подготовки сырья для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганова, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.	№1, Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготовления полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную №2, Разделка мяса говядины, назначение частей туши для приготовления полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную №3, Разделка мяса свинины, назначение частей туши для приготовления полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную №4, Технологический цикл обработки сырья, мяса различных видов скота последовательность, характеристика этапов. №5, Классификация оборудования для изготовления полуфабрикатов.(мясорыхлительная машина)		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю				6	
Учебная практика:				72	
4	ПК 9.2 Осуществлять	Владеть навыками:	Приготовление крупнокусковых		

	подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов	Подбирать крупнокусковые мясные полуфабрикаты для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	полуфабрикатов. Приготовление порционных панированных полуфабрикатов (ромштексы) Приготовление натуральных полуфабрикатов (шницелей) приготовление натуральных полуфабрикатов(бифштексы,) Приготовление натуральных полуфабрикатов(филе) приготовление мелкокусковых полуфабрикатов Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов(азу) Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов(шашлыки) Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов(бефстроганов) Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов(поджарка) Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов(гуляша) Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы, мяса говядины Разделка мяса свинины, назначение частей туши Разделка мяса баранины, назначение частей туши		
Производственная практика				144	
5	ПК 9.2 Осуществлять	Владеть навыком:	Входной контроль и приемка сырья и		

	<p>подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов</p>	<p>Подбирать крупнокусковые, мясные полуфабрикаты для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Наблюдения за процессом изготовления Контроль за равномерным распределением поступающего сырья соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции Сортировка кускового полуфабриката, соблюдение правил упаковки и маркировки Включения и опробования технологического оборудования. Передачи готовых мясных полуфабрикатов на последующую производственную стадию (упаковку).</p>	<p>материалов Подготовка сырья и материалов Приготовление натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную Сроки хранения мясных полуфабрикатов Правило вакуумирования мясных полуфабрикатов Правило транспортировки мясных полуфабрикатов Распределение поступающего сырья на предприятие общественного питания</p>		
--	---	--	--	--	--

Промежуточная аттестация				6
Всего:				342

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	72	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	8
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.09.01Выполнение работ по профессии: 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	6	
УП.09 Учебная практика ПП.09 Производственная практика в форме дифференцированного зачета ПМ.09 Экзамен по модулю	12	
Всего	342	238

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	В т.ч. в форме практической подготовки					
				Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1-11 ПК 9.1-9.2	МДК.09.01Выполнение работ по профессии: 12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	114	10	11 4	10 0	6	8		
	Учебная практика 09	72					-	7	

								2	
	Производственная практика 09	144							144
	Промежуточная аттестация	12			12				
	Всего:	342	10	114	100	18	8	72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<p>Раздел №1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов Осуществлять подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов</p>			
<p>МДК 09.01 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную (изготовитель мясных полуфабрикатов)</p>			
<p>Тема 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание</p> <p>Технологический цикл обработки сырья, мяса различных видов скота последовательность, характеристика этапов.</p> <p>Характеристика способов кулинарной обработки сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН</p> <p>Правила составления заявки на сырье.</p> <p>Классификация оборудования для изготовление полуфабрикатов.(мясо рыхлительная машина)</p> <p>Классификация оборудования для изготовление полуфабрикатов.(мясорубка)</p> <p>Классификация оборудования для изготовление полуфабрикатов.(фаршемешалка)</p> <p>Правило вакуумирования (вакууматор)</p> <p>Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготовление крупнокусковых полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную.</p> <p>Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготовление порционных панированных полуфабрикатов(ромштексы) на механизированных линиях или вручную.</p> <p>Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготовление</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-11 ПК 9.1-9.2</p>

натуральных полуфабрикатов(шницелей ,бифштексы, филе) на механизированных линиях или вручную.		
Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготвление мелкокусковых полуфабрикатов(азу,шашлыкы бефстроганов, поджарки, гуляша) на механизированных линиях или вручную.	2	
Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы, мяса говядины	2	
Разделка мяса свинины, назначение частей туши для приготвление полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	2	
Классификация крупнокусковых мясных полуфабрикатов из свинины для производства на механизированных линиях или вручную	2	
Классификация порционных полуфабрикатов из свинины (эскалоп, котлета натуральная, котлеты отбивные, шницель)для производства, на механизированных линиях или вручную.	2	
Классификация мелкокусковых мясных полуфабрикатов из свинины (плов, шашлык, рагу) для производства на механизированных линиях или вручную.	2	
Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы, мяса свинины	2	
Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготвление полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	2	
Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготвление крупнокусковых полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	2	
Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготвление порционных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	2	
Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготвление мелкокусковых полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	2	
Приготовление полуфабрикатов из рубленной массы, мяса баранины	2	
Контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013	2	
Упаковка на вынос полуфабрикатов или для транспортирования	2	
Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	

В том числе практических занятий		ОК 1-11 ПК 9.1-9.2
ПЗ №1 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса говядины	2/1	
ПЗ №2 Составление заявки на сырье	2/1	
ПЗ №3 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса свинины	2/1	
ПЗ №4 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса баранины	2/1	
ПЗ №5 Составить схему организации подготовки рабочего места, оборудования, сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса свинины	2/1	
ПЗ №6 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки различных видов мяса	2	
ПЗ №7 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.	2	
ПЗ №8 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов	2	
ПЗ №9 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.	2	
ПЗ №10 Составление схемы обработки мяса говядины механическим способом	2	
ПЗ №11 Составление схемы обработки мяса свинины механическим способом	2	
ПЗ №12 Составление схемы обработки мяса баранины механическим способом	2	
ПЗ №13 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	2	
ПЗ №14 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины	2	
ПЗ №15 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов	2	
ПЗ №16 Правила обработки посуды, инвентаря, оборудования при приготовлении полуфабрикатов из мясных продуктов	6	
ПЗ №17 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из	6	

	мясных продуктов		
	ПЗ №18 Организация хранения в процессе приготовления полуфабрикатов из мясных продуктов	6	
	ПЗ №19 Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления полуфабрикатов	6	
	ПЗ №20 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов	6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		ОК 1-11 ПК 9.1-9.2
	№1 Виды упаковки на вынос полуфабрикатов или для транспортирования	8	
	№2 Правило вакуумирования (вакууматор)		
	№3 Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		
	№4 Виды машин – мясорыхлитель, предназначение, устройство		
	№5 Классификация машин – мясорубка, предназначение, устройство		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю		6	ОК 1-11 ПК 9.1-9.2
Учебная практика Виды работ: 1. Приготовление порционных панированных полуфабрикатов ромштексы 2. Приготовление приготовления натуральных полуфабрикатов шницелей 3. Приготовление приготовления натуральных полуфабрикатов бифштексы 4. Приготовление приготовления натуральных полуфабрикатов филе 5. Приготовление приготовления мелкокусковых полуфабрикатов азу 6. Приготовление приготовления мелкокусковых полуфабрикатов шашлыки 7. Приготовление приготовления мелкокусковых полуфабрикатов бефстроганов 8. Приготовление приготовления мелкокусковых полуфабрикатов гуляша 9. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины эскалоп 10. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины котлета натуральная 11. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины котлеты отбивные 12. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины рагу		72	

Производственная практика Виды работ:	144	ОК 1-11 ПК 9.1-9.2
1. Правила составления заявки на сырье 2. Входной контроль и приемка сырья и материалов 3. Подготовка сырья и материала 4. Разделка мяса говядина, назначение частей туши для приготовления крупнокусковых 5. Разделка мяса свинины, назначение частей туши для приготовления крупнокусковых 6. Разделка мяса баранины, назначение частей туши для приготовления крупнокусковых 7. Приготовление мясных полуфабрикатов крупнокусковых, натуральных порционных, мелкокусковых и панированных 8. Упаковка на вынос или для транспортировки полуфабрикатов		
Промежуточная аттестация	12	
Всего	342	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

ЦПДЭоснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Зона по виду работ: «Зона поварского дела»; оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

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

Учебная практика: ООО «ОМК», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН».

Производственная практика: ООО «ОМК», ООО «Мясокомбинат «ЖЕЛЕН».

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуев Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки. Уч. пособие. 2019
2. Федоренко В. Ф., Мишуров Н. П., Коноваленко Л. Ю. Инновационные технологии, процессы и оборудование для убоя животных на мясокомбинатах, мясокомбинатах, мясохладобойнях и переработки побочного сырья 2-е изд. 2019
3. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И.А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Уч. пособие, 2-е изд., стер. 2018
4. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. 2е изд., перераб. и доп. 2017
5. В. Д. Косой, С. А. Рыжов, В. П. Дорохов Совершенствование производства колбас (теоретические основы, процессы, оборудование, технология, рецептуры и контроль качества). 2-е изд., исправ. и доп. 2018

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ковалева О.А., Здравова Е.М. и др. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко). Уч. пособие. 2019
2. Забашта А. Г., Басов В. О. Разделка мяса. Справочник. 2019
3. Бессарабов Б.Ф., Крыканов А.А., Могильда Н.П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Учебное пособие, 1-е изд. 2019 г.
4. Шарафутдинов Г.С., Сибэгатуллин Ф.С. и др. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. Уч. пособие. 5-е изд., 2020
5. Сидоров М.А., Корнелаева Р.П. Микробиология мяса и мясопродуктов. Учебник для СПО. 2019
6. Беляева М. А. Многокритериальная оптимизация тепловой обработки мясных полуфабрикатов с использованием современных электрофизических методов нагрева. Монография. 2019
7. Писменская В. Н., Ленченко Е. М., Голицына Л. А. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО 2019
8. Курочкин А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2, 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО . 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 9.1.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 9.2.	<ul style="list-style-type: none"> - Принять сырье, поверить маркировки на них - Наблюдения за процессом распила - Распределение сырья на виды полуфабрикатов и соблюдением режима обработки его в соответствии с требованиями технологической инструкции. - Распределение мясного сырья на заготовки крупнокускового, мелкокускового, порционного полуфабриката 	
ОК.01	<ul style="list-style-type: none"> - точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; - адекватно анализирует сложные ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимально определяет этапы решения задачи адекватно определяет потребности в информации; - эффективно осуществляет поиск; 	
ОК.02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные 	

	<p>аспекты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03	<p>-использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК.04	<p>-эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
ОК.05	<p>-грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> – имеет толерантность поведения в рабочем коллективе. 	
ОК.06	<ul style="list-style-type: none"> – понимает значимость своей профессии 	
ОК.07	<p>-соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте. 	
ОК.08	<p>- применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
ОК.09	<p>-адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; 	
ОК.10	<p>-адекватно определяет источники нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывает детальный план действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК.11	<p>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК ».....	13
«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА ».....	25
«ООД. 03 МАТЕМАТИКА ».....	52
«ООД.у. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ».....	70
«ООД.у 05 ИНФОРМАТИКА ».....	82
«ООД 06 ФИЗИКА ».....	100
«ООД.у. 07 ХИМИЯ ».....	115
«ООД 08 БИОЛОГИЯ ».....	136
«ООД.09 ИСТОРИЯ ».....	150
«ООД 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ ».....	182
«ООД.11 ГЕОГРАФИЯ ».....	201
«ООД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ».....	216
«ООД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ ».....	234
«ЭК 01 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ ».....	254
«ЭК 02 ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ ».....	264
«ОГСЭ 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ ».....	274
«ОГСЭ 02 ИСТОРИЯ ».....	286
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ».....	299
«ОГСЭ 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ».....	314
«ОГСЭ 05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ ».....	331
«ЕН.01 ХИМИЯ ».....	343
«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ ».....	360
«ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ ».....	374
«ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ ».....	401
«ОП 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ».....	424
«ОП 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА ».....	444
«ОП 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ».....	461
«ОП 07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ».....	476
«ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА ».....	493
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ».....	522

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.01 Русский язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.01 Русский язык»: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Дисциплина «ООД.0 Русский язык» включена в обязательную часть 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 дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
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 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в 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	48	14
Практические занятия	30	16
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	84	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем ак.ч/в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры		12/4	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Содержание		
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиеологическая 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	2/2	ОК04,05,09.
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1 Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе	2	
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	Содержание		ОК04,05,09.
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2 Заимствованные слова в профессиональной лексике.	2/2	
Тема 1.3. Язык как система знаков	Содержание		
	Язык как система знаков. 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	2	ОК04,05,09.
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №3 Принципы русской орфографии. Орфографический	2	

	анализ заимствованных слов.		
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		32\12	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Содержание		ОК04,05,09.
	Фонетика и орфоэпия. 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.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №4 Составление орфоэпического словарика профессиональных слов.	2/2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Содержание		ОК04,05,09.
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Способы образования профессиональных слов.	2/2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №5 Определение способов образования слов в профессиональных текстах	2/2	
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Содержание		ОК04,05,09.
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи	Содержание		ОК04,05,09.
	Лексико-грамматические разряды прилагательных. 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	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Содержание		ОК04,05,09.
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2/2	
Тема 2.6.	Содержание		ОК04,05,09.

Местоимение как часть речи.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Содержание		ОК04,05,09.
	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	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6 Употребление самостоятельных частей речи в текстах профессиональной направленности.	2/2	
Семинар	Трудные случаи правописания самостоятельных частей речи	2	ОК04,05,09.
Консультация		2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Содержание		ОК04,05,09.
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №7 Составление профессионального текста с использованием причастий и деепричастий.	2/2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Содержание		ОК04,05,09.
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. 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.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №8. Правописание служебных частей речи, наречий и соотносимых с ним форм.	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		22/4	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	Содержание		ОК04,05,09.
	Словосочетание. 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.	2	
	Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и	2	

	нераспространенные предложения		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 9 Синтаксический анализ словосочетания.	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Содержание		ОК04,05,09.
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2	
	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 10 Простое осложнённое предложение в текстах профессиональной направленности.	2/2	
Тема 3.3. Сложное предложение	Содержание	42	ОК04,05,09.
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными.	2	
	Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №11 Знаки препинания в сложносочиненных предложениях и бессоюзных предложениях	2	
	Практическая работа № 12 Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.	2	
	Практическая работа №13 Сложное предложение в профессиональной деятельности	2\2	
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		10\10	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной	Содержание		
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2/2	ОК04,05,09.

и межкультурной коммуникации			
Тема 4.2. Деловой стиль Научный стиль	Содержание		ОК04,05,09.
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2/2	
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2/2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 14 Терминология и профессиональная лексика	2/2	
	Практическая работа № 15 Виды документов в конкретной специальности	2/2	
Консультации		2	
Экзамен		6	,
Всего		84\30	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Антонова Е.С. Русский язык: учеб.для учреждений нач. и сред. проф. образования. - М.: Академия, 2016

Голубева А. В. Русский язык и культура речи: практикум: учеб.пособие. – М.: Юрайт, 2017

3.2.2.Дополнительные источники

Русский язык: Культура письменной речи [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://grammar.ru/>

Основные правила грамматики русского языка [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон.дан. – Режим доступа: http://www.ipmce.su/~lib/osn_prav.html

Урок. Русский язык для школьников и преподавателей [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://urok.hut.ru/>

Тесты по русскому языку [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://likbez.spb.ru/tests/>

Тесты по пунктуации [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://repetitor.lc.ru/onliiie/disp.asp?2>

Русские словари. Служба русского языка [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://www.slovari.ru/lang/ru/>

Русский язык. Учебники 10-11 класс. [Электронный ресурс]: [сайт]. – Электрон.дан. – Режим доступа: <http://vklasse.org/10-klass/uchebniki/obschestvoznanie/ln-bogolyubov-2014/stranitsa-1>, свободный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>современные средства и устройства информации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения</p>	<p>демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности.</p> <p>демонстрирует знания грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: демонстрирует умения организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>демонстрирует умения применять средства</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
--	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.02 ЛИТЕРАТУРА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
2.3. Курсовой проект (работа).....	6
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	24
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	24
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.02 Литература»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.02 Литература»: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенции.

Дисциплина «ООД.02 Литература» включена в обязательную часть 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 дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории 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 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 профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в 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	82	22
Практические занятия	24	20
Курсовая работа(проект)	Не предусмотрен о	
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2	
Всего	108	42

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем ак.ч/в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение	Содержание	6/4	ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Специфика литературы как вида искусства и её место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств.	2	
	Дело мастера боится. «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	2\2	
	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\2	
Раздел 1. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		28\6	
Тема 1.1. Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Пьеса А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского.	2	

(1823— 1886)			
Тема 1.2. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа№1 «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).	2\2	
Тема 1.3. Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети».	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Нигилизм и нигилисты.	2	
Тема 1.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826 —1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.	2	
Тема 1.5. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М.	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины	2	

Достоевского «Преступление и	преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение. »Двойники» Раскольников. Эпилог романа.		
	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
«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.	2		
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		
В том числе практических занятий			
Практическая работа № 2 Работа с избранными эпизодами из» Севастопольских рассказов» и рассказа «Люцерн»Л.Н.Толстого Подготовка материала о биографии Л.Н.Толстого в виде ленты времени или презентации.	2		
Тема 1.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
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», «Забывтая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть	2		

	<p>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 житьхорошо» (1866) (обзорно).</p>		
<p>Тема 1.8. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</p>	<p>Содержание</p> <p>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 забытьи...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др</p> <p>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» .</p>	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09

Тема 1.9. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	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.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №3 Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада».	2\2	
	Создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2\2	
Раздел 2. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи		20\6	
Тема 2.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. 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	2	

	трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.		
Тема 2.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Александр Иванович Куприн (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 эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 4 Анализ и интерпретация информации из мемуарных и биографических источников. (Какие профессии освоил А. Куприн? Какое значение это имело впоследствии для писательской деятельности? В каких произведениях писателя профессия героя значима для раскрытия идеи произведения?) Мини-проекты (краткосрочные). Эссе («Почему я хочу стать...»).	2\2	
Тема 2.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». 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.	2\2	

	<p>Пьеса «На дне». «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»</p>		
<p>Тема 2.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители</p>	<p>Серебряный век: 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. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»). Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»).</p>	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09
	<p>В том числе практических занятий</p>		
	<p>Практическая работа № 5 Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составить сборник</p>	2\2	

	стихов поэтов Серебряного века для определенной аудитории – людей избранной профессии. Написание аннотации к сборнику		
Тема 2.4 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Александр Александрович Блок (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	
Тема 2.5 Поэтическое новаторство В. Маяковского	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты ОК 09 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	2	

	«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		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 6 Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре	2	
Тема 2.6 Драматизм судьбы поэта (С.А. Есенин)	Сергей Александрович Есенин (1895-1925) («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «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 женщине», «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.	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09
Раздел 3 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		16\8	

	Содержание		
<p>Тема 3.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой</p>	<p>Марина Ивановна Цветаева (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 твое – 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, бесприютности; 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</p>	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09
<p>Тема 3.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»</p>	<p>Основное содержание Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др. Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова</p>	2\2	ОК01, 02,03,04,05,06,09

Тема 3.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Анна Андреевна Ахматова (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. Эпилог 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	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №7 Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление резюме писателя.	2\2	
Тема 3.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	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	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09

	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		
Тема 3.5 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	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	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 8 Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	2\2	
	Создание развернутого высказывания «Люди разных профессий – герои лирики конца прошлого века»	2\2	
Раздел 4 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века			
Тема 4.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак.	Содержание	44	
	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	2\2	ОК01, 02,03,04,05,06,09

	<p>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...»</p> <p>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.</p>		
<p>Тема4.2Исповедальность лирики А. Твардовского</p>	<p>Александр Трифонович Твардовский (1910-1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного)</p> <p>«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»</p> <p>«Стихи неслышанной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству</p>	2\2	ОК01, 02,03,04,05,06,09
<p>Раздел 5 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века</p>		12\6	
<p>Тема 5.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе</p>	<p>«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)</p> <p>Проблема нравственного выбора на войне</p>	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09

	<p>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).</p> <p>Виктор Петрович Астафьев(1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны.</p> <p>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</p>		
<p>Тема 5.2Тоталитарная тема в литературе второй XX века</p>	<p>А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя)</p> <p>Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе.</p> <p>Повесть «Один день Ивана Денисовича»</p> <p>Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливым день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова. Приемы создания образа: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести.</p>	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09
	<p>В том числе практических занятий</p>		
	<p>Практическая работа № 9Труд вольный и подневольный в повести«Один день Ивана Денисовича» А.И. Солженицын (избранные эпизоды, включая главу «На строительстве лагерной ТЭЦ», «Цезарь прячет у Шухова свою посылку», «Эстонцы в долг дают табак»,</p>	2/2	

	«Шухов шьет рукавицы».).		
Тема 5.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»	2\2	
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». 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. Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». 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	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 10 Творчество и творческая личность: сложности, с которыми сталкивается человек в процессе творчества. Творческий труд. Тема красоты в творчестве. Рассказ В. Шукшина «Стенька Разин», рассказ С. Скитальца «Икар»	2\2	
Раздел 6 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XX1 века		8\4	
Тема 6.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание		ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и		

	<p>природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе «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 надцатогомартобря...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (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 Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворень!...», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя) «Все есть в стихах – и то и это...»: 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</p>	2	
	<p>Подготовка «Литературного досье поэта И. Бродского» по материалам интервью с поэтом и мемуарам. Чтение стихотворений</p>	2\2	
	<p>Тема человека труда в поэзии середины XX века, поэтическое творчество людей разных профессий. Д. Самойлов, А. Кушнер и др. (по выбору</p>	2\2	

	преподавателя)		
Тема 6.2 Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»).	Александр Валентинович Вампилов(1937–1972) «Провинциальные анекдоты»(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 неумяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09
Раздел 7 Зарубежная литература XX века		62	
Тема 7.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Рэй Брэдбери (1920–2012). Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд» Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09 ОК01, 02,03,04,05,06,09
	Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять	2	

	другого лучше, чем близкие люди		
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа №11 Особенности жанра «фантастический рассказ». Рассказ-предупреждение Р. Брэдли. Другие проблемы человека и общества, связанные с научнотехническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). «Кошка под дождем» Хемингуэя: особенности жанра новеллы. Нравственные проблемы и способы их раскрытия	2\2	
Раздел 8.Художественный мир народов России.		4	
Тема 8.1Взаимосвязь и взаимовлияниелитератур народов России	Кайсын Шуваевич Кулиев (1917–1985) – балкарский поэт и прозаик Лирика (перевод Б. Ахмадулиной). «Его поэзия – это целостность человека и мира...». Тематическое многообразие лирики поэта: тема творчества («Сказали мне люди: "Поэт – кто велик"...», «Чужой бешмет не примеряй, мой стих...», «Жизнь – восхождение»); тема любви к малой родине, ее природе («Каким бы малым ни был мой народ...», «Зима пришла», «Яблоками пахнет осень...», «Вечер в горах»); историческая тема (война – «Обрушилось горе на нас, как скала...»; депортация – «В Хуламском ущелье»). Диалоги с российской культурой («Письмо к Расулу Гамзатову», «Мы слушали музыку»). Песни на стихи поэта.	2	ОК01, 02,03,04,05,06,09
	В том числе практических занятий		
	Практическая работа № 12 Жизнь и творчество поэта-фронтовика Мусы Джалиля.	2	
Консультации		2	
Дифференцированный зачёт		2	
Всего		108\42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обернихина Г.А. Литература: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/под ред. Г.А. Обернихиной. – 12-е изд. перераб и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 656с.

2. Обернихина Г.А. Литература: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. /под ред. Г.А. Обернихиной. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 352с.

3.2.2. Дополнительные источники

Биографии великих русских писателей и поэтов. <http://writerstob.narod.ru/>

И. Бунин <http://www.kulichki.com/inkwell/hudlit/ruslit/bunin.htm>

Булгаковская энциклопедия <http://books.bulgakov.ru/>

Народная библиотека М. Горького. <http://maximgorkiy.narod.ru/>

Клуб любителей творчества Ф.М. Достоевского. <http://www.pereplet.ru/dostoevsky/>

В. Маяковский <http://mayakovsky.narod.ru/>

Полное собрание сочинений А.С. Пушкина <http://www.magister.msk.ru/library/pushkin/pushkin.htm>

Русский писатель И.С. Тургенев <http://turgenev.org.ru/ik.htm>

Л.Н. Толстой <http://www.tolstoy.ru/main/index.html>

А.П. Чехов <http://chehov.niv.ru/>

Виктор Петрович Астафьев <http://www.fro196.narod.ru/library/astafiev/content.htm>

И. Бродский: труды и дни. http://yanko.lib.ru/books/non-fiction/brodsky_work_and_days.htm

В. Брюсов <http://bryusov.ru/>

А.И. Куприн <http://www.kuprin.de/ruindex.htm>

А. Платонов. Энциклопедия творчества. <http://www.hrono.ru/proekty/platonov/index.html>

М. Цветаева <http://www.crea.ru/cvetaeva/>

Серебряный век: Марина Цветаева <http://brb.silverage.ru/zhslovo/sv/tsv/>

В.М. Шукшин <http://www.shuckshin.ru/>

Современная русская литература <http://www.guelman.ru/slava/#wr>

Н. Гумилев <http://www.gumilev.ru>

Сайт <http://az.lib.ru/> - собрание классики.

Сайт <https://www.litmir.me/> - электронная библиотека.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Демонстрирует знания актуального профессионального и социального контекста, 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</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
<p>номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>Демонстрирует знания номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	
<p>современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	

психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	Демонстрирует знания особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	
сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;	Демонстрирует знания сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии;	
современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Демонстрирует знания современных средств и устройств информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
Умеет		
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	Демонстрирует умение 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,	

<p>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.)</p> <p>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</p> <p>планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>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.)</p> <p>демонстрирует умение 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</p> <p>демонстрирует умение планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>демонстрирует умение организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по</p>	
---	---	--

<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>демонстрирует умение описывать значимость своей специальности, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	
---	---	--

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	16
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ООД. 03 Математика »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД. 03 Математика»: формирование представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления и применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач в будущей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ООД. 03 Математика» включена в обязательную часть 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	определять необходимые источники информации;	формат оформления результатов поиска информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-

руководством, клиентами.			
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;	особенности социального и культурного контекста;	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	понимать и описывать значимость своей специальности;	значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское.	основные ресурсы, задействованные в 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	104	40
Практическое занятие	98	40
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	0
Всего	208	80

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
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы			
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	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.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №1. Числа и вычисления.	2	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №2. Решение линейных, квадратных, дробно-линейных уравнений и неравенств.	2	
Тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание	4	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №3. Решение профессионально-ориентированных задач на процентные вычисления.	2/2	
Тема 1.4 Решение задач.	Содержание	4	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на		

Входной контроль	плоскости.			
	В том числе практических занятий		4	
	Практическое занятие № 4. Решение задач по планиметрии.		2/2	
	Практическое занятие № 5. Входной контроль.		2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве				
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание		2	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-07
	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.		2/2	
Тема 2.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание		4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	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.		2	
	В том числе практических занятий		2	
	Практическое занятие № 6. Решение задач на построение сечений		2/2	
Тема 2.3.Перпендикулярност ь прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание		2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.		2	
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание		4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.		2/2	
	В том числе практических занятий		2	
	Практическое занятие № 7. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей		2	
Тема 2.5 Координаты и векторы в пространстве	Содержание		4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.		2	
	В том числе практических занятий		2	

	Практическое занятие № 8. Решение простейших задач в координатах.	2	
Тема 2.6 Прямые и плоскости в практических задачах	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	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.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Решение практико-ориентированных задач.	2/2	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	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.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 10. Решение задач на взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.	2	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции			
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа.	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Радианная 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.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 11. Решение задач зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.	2	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание	6	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2	
	Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 12. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и	Содержание	6	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций.	2/2	

графики	Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 13. Преобразование графиков тригонометрических функций.	2/2	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 14. Свойства и графики обратных тригонометрических функций	2/2	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	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.	2	
	Простейшие тригонометрические неравенства	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 15. Решение тригонометрических уравнений.	2	
	Практическое занятие № 16. Решение тригонометрических неравенств.	2	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 17. Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции			
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание	4	ОК-01, ОК-03, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие №18. Вычисление производных функций.	2	
Тема 4.2	Содержание	4	ОК-01, ОК-02,

Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов.	2	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 19. Решение неравенств методом интервалов.	2	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание	6	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции.	2/2	
	Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 20. Составление уравнения касательной к графику.	2/2	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной.	2	
	Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 21. Применение производной для исследования функций на монотонность.	2	
	Практическое занятие № 22. Применение производной для исследования функций на экстремумы.	2	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Исследование функции на монотонность и построение графиков.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 23. Исследование функции и построение графика с помощью производной.	2	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 24. Решение задач на нахождение наибольшего и наименьшего значений функций.	2	
Тема 4.7	Содержание	6	ОК-01, ОК-02,

Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Наименьшее и наибольшее значение функции	2	ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 25. Решение профессионально-ориентированных задач с помощью производной.	2/2	
	Практическое занятие № 26. Решение профессионально-ориентированных задач с помощью производной.	2/2	
Тема 4.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	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.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 27. Вычисление первообразной функции.	2	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	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.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 28. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей.	2	
Тема 4.10 Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 29. Применение производной к исследованию функций.	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения			
Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание	6	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.	2/2	
	Пирамида и её элементы. Правильная пирамида.	2	
	В том числе практических и занятий	2	

	Практическое занятие № 30. Нахождение основных элементов куба, параллелепипеда, пирамиды.	2/2	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание	4	ОК-01, ОК-04, ОК-06, ОК-07
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 31. Вычисление площадей пространственных фигур.	2	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	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), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 32. Построение сечения конуса сечения цилиндра, сечения шара.	2/2	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 33. Вычисление объёмов пространственных фигур.	2/2	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии.	2/2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 34. Использование понятие симметрии в профессии.	2/2	
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела	Содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-07
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения.		
	В том числе практических занятий	2	

вращения	Практическое занятие № 35. Нахождение объёмов и площадей поверхностей многогранников и тел вращения.	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции			
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание	6	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики.	2/2	
	Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 36. Преобразование выражений с корнями n-ой степени.	2	
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Понятие степени с любым рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 37. Преобразование выражений с рациональными показателями.	2/2	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 38. Решение иррациональных уравнений .	2	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание	8	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	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.	2/2	
	Решение показательных неравенств.	2/2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие № 39. Решение показательных уравнений.	2	
	Практическое занятие № 40. Решение показательных неравенств.	2	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 41. Вычисление буквенных и числовых логарифмических выражений.	2	

Тема 6.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Содержание	12	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования.	2/2	
	Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной.	2	
	Логарифмические неравенства.	2	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие № 42. Логарифмическая функция, ее свойства. Практическое занятие № 43. Решение логарифмических уравнений. Практическое занятие № 44. Решение логарифмических неравенств.	2 2 2	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Содержание	6	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	2/2	
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 45. Логарифмы в природе и технике.	2/2	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-07
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение простейших уравнений.		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 46. Решение показательных, логарифмических уравнений и неравенств.	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики			
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание	6	ОК-02, ОК-03, ОК-05, ОК-6
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность.	2/2	
	Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 47. Решение задач на теоремы вероятности суммы и произведения событий.	2	
Тема 7.2 Вероятность в	Содержание	2	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04,
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости.	2/2	

профессиональных задачах	Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события.	2/2	ОК-05, ОК-06
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 48. Вероятность в профессиональных задачах.	2/2	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	2	
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.	2	
Тема 7.4 Задачи математической статистики. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Содержание	4	ОК-01, ОК-02, ОК-03, ОК-04, ОК-05, ОК-06
	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина. Первичная обработка статистических данных.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 49. Решение задач по теории вероятностей.	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		208/80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алимов Ш.А. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни/ Ш.А. Алимов и др.. – 6-е изд. – М.: Просвещение, 2019. – 463 с.

2. Атанасян Л.С. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый и углубл. уровни/ Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др.. – М.: Просвещение, 2014. – 255 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Методическое пособие по дисциплинам «Математика» и «Элементы высшей математики» по теме: «Дифференциальное исчисление функции одной переменной» для студентов 1 и 2 курсов всех специальностей /сост.: Алексеева Е. В.-Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 62с.

2. Тригонометрия: учебно-методическое пособие по дисциплине «Математика» для студентов 1 курса всех специальностей /сост.: Алексеева Е. В.-Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 60с.

3. Функция. Пределы. Непрерывность: учебно-методическое пособие по дисциплинам «Математика» и «Элементы высшей математики» / сост.: Алексеева Е. В.- Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 40с

4. Стереометрия: методическое пособие по дисциплине «Математика» для студентов 1-го курса всех специальностей / сост.: Кузнецова Е. О., Сельцина Н.В. - Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019. – 40с.

5. Функция. Показательная и логарифмическая функция. Решение показательных и логарифмических уравнений и неравенств: учебно-методическое пособие по дисциплине «Математика» для студентов 1 курса всех специальностей/сост.: Алексеева Е. В.- Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.-52с.

6. Методическое пособие по дисциплинам «Математика» и «Элементы высшей математики» по теме: «Векторы» / сост.: Кузнецова Е. О. - Ростов-на-Дону: РКРИПТ, 2019.- 48с.

2. Учебная литература

1. Мордкович, Александр Григорьевич. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [Текст]: для учащихся общеобразовательных организаций: (базовый уровень) : в 2 ч. / А. Г. Мордкович, П. В. Семенов. - 2-е изд., стер. - Москва : Мнемозина, 2014. Ч. 1: Учебник. Ч. 1. - 2014. - 447, [1] с.: ил., табл.; ISBN 978-5-346-03083-6

2. Мордкович, Александр Григорьевич. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 классы [Текст]: для учащихся общеобразовательных организаций : (базовый уровень) : в 2 ч. / А. Г. Мордкович, П. В. Семенов. - 2-е изд., стер. - Москва : Мнемозина, 2014. Ч. 2: Задачник. Ч. 2 / [А. Г. Мордкович и др.] ; под ред. А. Г. Мордковича. - 2014. - 271 с. : ил., табл.; ISBN 978-5-346-03084-3

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p>	<p>Знает: демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует формат оформления поиска информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии;</p> <p>демонстрирует психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>демонстрирует особенности социального и культурного контекста;</p> <p>демонстрирует понимание значимости своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;</p> <p>демонстрирует знания основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>понимать и описывать значимость своей специальности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское.</p>	<p>источники информации;</p> <p>демонстрирует умения применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>демонстрирует умения организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>демонстрирует умения понимать и описывать значимость своей специальности;</p> <p>демонстрирует умения определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское.</p>	
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«ООДу. 04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ООДу.04 Иностранный язык.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ООДу.04 Иностранный язык.....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ООДу.04 Иностранный язык.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООДу.04 Иностранный язык» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ООДу. 04 Иностранный язык: подготовить обучающихся к самостоятельному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в других областях знаний.

Дисциплина «ООДу.04 Иностранный язык» включена в обязательную часть 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 дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение;	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в 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		
Практическое занятие	132	54
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	0
Всего	144	54

2.2. Содержание дисциплины

№	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	Введение	Содержание учебного материала Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: лексико-грамматический тест, устное собеседование. Имя существительное: его основные функции в предложении; Имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Повседневная жизнь. Внешность и характер членов семьи			10	
2	Тема 1.1 Межличностные отношения в семье. (юный переговорщик)	Содержание учебного материала Лексика: города, национальности, профессии, числительные, члены семьи, внешность человека, личные качества человека Грамматика: имя существительное, местоимения, глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных), артикли: определенный, неопределенный, нулевой. Простые времена: (образование, чтение и правописание окончаний, слова-маркеры) Типы вопросов: общий, специальный, альтернативный, разделительный. Конструкция it takes me.. to do something	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
3	Тема 1.2 Внешность членов семьи		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
4	Тема 1.3 Межличностные отношения с друзьями и знакомыми.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
5	Тема 1.4 Распорядок дня студента		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
6	Тема 1.5 Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Здоровый образ жизни и забота о здоровье			12	
7	Тема 2.1 Режим труда и отдыха.	Содержание учебного материала Лексика: части тела, правильное питание, названия видов спорта, симптомы и болезни, еда	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
8	Тема 2.2 Спорт		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

9	Тема 2.3 Сбалансированное питание	Грамматика: Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every., Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. Способы выражения будущего времени. Сложносочиненные предложения с сочинительными союзами and, but, or	2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
10	Тема 2.4 Посещение врача.		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
11	Тема 2.5 Отказ от вредных привычек		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
12	Тема 2.6 Заболевания и их лечение		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Молодежь в современном обществе			8	
13	Тема 3.1 Досуг молодежи: чтение, кино, театр	Содержание учебного материала Лексика: рутина, наречия, книги, музыка, Интернет Грамматика: Неличные формы глагола: герундий. Конструкции герундием: to love/hate doing something; stop talking Способы словообразования (аффиксация, словосложение, инверсия) Типы предложений: нераспространенные и распространенные простые предложения. Модальные глаголы.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
14	Тема 3.2 Досуг молодежи: музыка, музеи		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
15	Тема 3.3 Досуг молодежи: Интернет, компьютерные игры		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
16	Тема 3.4 Мое хобби. Свободное время		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Страны изучаемого языка			8	
17	Тема 4.1 Географическое положение, климат и население Великобритании	Содержание учебного материала Лексика: государственное устройство, погода, климат, достопримечательности, Грамматика: Артикли с географическими названиями, числительные, обозначение годов, дат, времени, периодов. времена Continuous.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
18	Тема 4.2 Столица и крупные города Великобритании.		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09

19	Тема 4.3 Достопримечательности Великобритании		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
20	Тема 4.4 Культурные особенности англоговорящих стран		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Родная страна – Россия			12	
21	Тема 5.1 Географическое положение, климат.	Содержание учебного материала Лексика: государственное устройство, погода, климат, достопримечательности, Грамматика: Артикли с географическими названиями, числительные, обозначение годов, дат, времени, периодов. времена Perfect.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
22	Тема 5.2 Население России		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
23	Тема 5.3 Столица и крупные города России		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
24	Тема 5.4 Культурные особенности России. (праздники, традиции)		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
25	Тема 5.5 Оренбургская область. Мой родной город		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
26	Тема 5.6 Традиции народов России		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Туризм			10	

27	Тема 6.1 Виды отдыха	Содержание учебного материала Лексика: виды путешествий, виды транспорта Грамматика: Образование степеней сравнения, сравнительные обороты than, as...as, notsoas	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
28	Тема 6.2 Путешествие по России		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
29	Тема 6.3 Путешествие по зарубежным странам		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
30	Тема 6.4 Путешествие на поезде		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
31	Тема 6.5 Путешествие на самолете		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Условия проживания в городской/сельской местности			10	
32	Тема 7.1 Условия проживания в городе	Содержание учебного материала Лексика: здания, комнаты, обстановка, техника и оборудование, условия жизни, места в городе Грамматика: оборот there is (are)	2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
33	Тема 7.2 Условия проживания в деревне		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
34	Тема 7.3 Как спросить и указать дорогу		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
35	Тема 7.4 Описание здания.		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
36	Тема 7.5 Описание интерьера		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Проблемы экологии			6	
37	Тема 8.1 Защита окружающей среды	Содержание учебного материала Лексика: экология, защита окружающей среды.	2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09

38	Тема 8.2 Стихийные бедствия	Грамматика: предложения с it	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
39	Тема 8.3 Знаменитые заповедники России и мира		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Технический прогресс: перспективы и последствия			8	
40	Тема 9.1 Прогресс в науке. Космос	Содержание учебного материала Лексика: виды наук, названия технических и компьютерных средств. Грамматика: страдательный залог, неличные формы глагола: герундий, причастие, инфинитив. Предложения со сложным дополнением.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
41	Тема 9.2 Современные средства связи		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
42	Тема 9.3 Современные информационные технологии		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
43	Тема 9.4 ИКТ в профессиональной деятельности		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Выдающиеся люди, их вклад в науку и мировую культуру			8	
44	Тема 10.1 Известные писатели и поэты России	Содержание учебного материала Лексика: профессионально-ориентированная лексика, лексика делового общения. Грамматика: грамматические структуры типичные для научно-популярного стиля	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
45	Тема 10.2 Известные художники и композиторы России		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
46	Тема 10.3 Известные писатели и поэты Великобритании		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
47	Тема 10.4 Известные художники и композиторы Великобритании		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Образование			8	
48	Тема 11.1 Образование в Великобритании	Содержание учебного материала Лексика по теме «Образование и профессии»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

49	Тема 11.2 Взаимоотношения в техникуме. Проблемы и решения	Грамматика: Условные предложения реального (Conditional I – If I see Jim, I'll invite him to our school party)	2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
50	Тема 11.3 Переписка с зарубежными сверстниками		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
51	Тема 11.4 Права и обязанности обучающихся		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Современный мир профессий			4	
52	Тема 12.1 Я и моя специальность. Проблема выбора профессии.	Содержание учебного материала Лексика по теме «Иностранные языки» Грамматика: Косвенная речь.	2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
53	Тема 12.2 Роль иностранного языка в планах на будущее		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Покупки			12	
54	Тема 13.1 Виды магазинов	Содержание учебного материала Лексика: рутинная, наречия, книги, музыка, Интернет Грамматика: Способы словообразования (аффиксация, словосложение, инверсия). Модальные глаголы.	2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
55	Тема 13.2 Одежда, обувь		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
56	Тема 13.3 Молодежная мода		2/2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
57	Тема 13.4 Продукты питания		2	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09

58	Тема 13.5 Карманные деньги		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
59	Тема 13.6 Совершение покупки в магазине		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Искусство и культура			8	
60	Тема 14.1 Культура и искусство	Содержание учебного материала Лексика: искусство, театр, архитектур, живопись, музыка Грамматика: Причастие I и II Оборот tobegoingto, theretobe (в прошедшем времени)	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
61	Тема 14.2 Живопись		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
62	Тема 14.3 Музыка.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
63	Тема 14.4 Музеи		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
64	Тема 14.5 Театр		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Деловое общение			6	
65	Тема 15.1 Публичное выступление	Содержание учебного материала Лексика: профессионально-ориентированная лексика, лексика делового общения Грамматика: Грамматические конструкции типичные для делового общения	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
66	Тема 15.2 Продвижение в СМИ		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
67	Тема 15.3 Работа в команде		2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
Выдающиеся люди родной страны/страны изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру			4	
68	Тема 16.1 Известные ученые России, и их открытия	Содержание учебного материала Лексика: Профессионально-ориентированная лексика	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09

69	Тема 16.2 Известные ученые Великобритании, и их открытия	Грамматика: грамматические конструкции типичные для научно популярного стиля	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
70	Экзамен		6	
	Всего		144/54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка в 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. Агабеян И.П. Английский язык. – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балук, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Основные электронные издания

1. Архипович, Т. П. Английский язык для гуманитариев. В 2 ч. Часть 1: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. П. Архипович, В. А. Короткова. [Электронный ресурс] — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 445 с. — (Профессиональное образование).
2. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. [Электронный ресурс] — М., 2017
3. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с.

Дополнительная литература:

1. Англо-русский и русско-английский словари.
2. Аитов, В. Ф. Английский язык : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование).
3. Карпова Татьяна: English for Colleges. Английский язык для колледжей. Учебное пособие. - издательство: КноРус, серия: Среднее профессиональное образование, 2019.

Интернет ресурсы:

1. Практические материалы для формирования и совершенствования речевых умений и навыков: www.macmillanenglish.com
2. Методические материалы по лексическим и грамматическим темам с упражнениями : <https://studfiles.net/preview/3578605/page:14/>
3. Бесплатные интернет-ресурсы для студентов и преподавателей с онлайн уроками, аудио-, видео и практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков:
4. <http://www.macmillanenglish.com>
5. <http://learnenglish.britishcouncil.org/en/>
6. <http://www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish/>
7. <http://elt.oup.com/>
8. <http://www.youtube.com/watch?v=MZDarZKXv2M&feature=related> видеоуроки
9. <http://www.english-to-go.com>
10. <http://www.icons.org.uk>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p>	<p>Знает Демонстрация знаний актуального профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить;</p>	<p>Заполнение формы- резюме Письма Тесты Устный опрос монологическая и диалогическая речь тестирование ответы на вопросы устный опрос составление диалогов чтение текста</p>
<p>приемы структурирования информации;</p>	<p>Демонстрация знаний приемов структурирования информации;</p>	
<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	<p>Демонстрация знаний психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	
<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p>	<p>Демонстрация знаний современных средств и устройств информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p>	
<p>Умеет выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	<p>Демонстрация умений выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p>	
<p>определять необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации;</p>	<p>Демонстрация умений определять необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации;</p>	
<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p>	<p>Демонстрация умений взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p>	
<p>использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Демонстрация умений использовать современное программное обеспечение.</p>	

**Приложение 2.05
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ООД.у 05 ИНФОРМАТИКА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
2.3. Курсовой проект (работа).....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОД.у 05 Информатика »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОД.у 05 Информатика»: подготовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства.;

Дисциплина «ОД.у 05 Информатика» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла цикл: общеобразовательный цикл образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории 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 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 профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК.09 Использовать информационные	применять средства информационных технологий для решения профессиональных	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и

технологии профессиональной деятельности	в	задач;	программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранных языках	на и	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

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	54
Практическое занятие	80	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	0
Всего	144	144

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, формировани ю которых способствует элемент программы
Основное содержание				
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека				
1	Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Основное содержание: Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки . Представления об основных информационных процессах , о системах . Кодирование информации и информационные процессы	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
2	Тема 1.2 . Подходы к измерению информации	Основное содержание: Подходы к измерению информации (содержательный , алфавитный , вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов . Универсальность дискретного (цифрового) представления информации . Передача и Хранение информации. Определение различных носителей информации . Архив информации	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09
3	Тема 1.3 . Компьютер и цифровое представление информации . Устройство компьютера	Основное содержание: Принципы построение компьютеров . принцип открытой архитектуры . Магистраль. Аппаратное устройство компьютера . Внешняя память . Устройства ввода-вывода . Поколение ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения . Основные характеристики компьютеров . Программное обеспечение : классификация и его назначение , сетевое программное обеспечение	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09
4	Тема1.4. Кодирование информации. Система	Основное содержание Представление о различных системах счисления , представления	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06

	счисления	<p>вещественного числа системе счисления с любым основание , перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную , перевод вещественного числа из10 СС в другую СС , арифметические действия в разных СС .</p> <p>Представление числовых данных : общие принципы представления данных , форматы представления чисел .</p> <p>Представление текстовых данных : кодовые таблицы символов , объем текстовых данных .</p> <p>Представление графических данных .</p> <p>Представление звуковых данных .</p> <p>Представление видеоданных.</p> <p>Кодирование данных произвольного вида</p>		ОК 09
5	Тема1.5 Элементы комбинаторики , теории множеств и математической логики	<p>Основное содержание</p> <p>Основные понятия алгебры логики : высказывания , логические операции , построение таблицы истинности логического выражения .</p> <p>Графический метод алгебры логики .</p> <p>Понятие множества . Мощность множества . Операции над множествами . решение логических задач графическим способом</p>	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09
6	Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети Интернет	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топология локальной сети. Обмен данными. Глобальные сети интернет. IP_адресация. Правовые основы работы в сети интернет.	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09
7	Тема 1.7. Службы Интернет	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете.	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09
8	Практические занятия № 1	Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09
9	Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	<p>Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных.</p> <p>Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами.</p> <p>Соблюдение мер бозопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных</p>	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09

10	Тема 1.9 Информационная безопасность	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	ОК 01 ОК 02 Ок 06 ОК 09
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов				
11	Тема 2.1. Обработка информации в тестовых процессорах	Текстовые документы .Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
12	Практические занятия № 2	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
13	Практические занятия № 3	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp,Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi0	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
14	Практическое занятие № 4	Технологии обработки графических объектов, различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
15	Практические занятия № 5	Основное содержание Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
16	Практические занятия № 6	Основное содержание Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы. Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
Раздел 3.			28	
17	Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
18	Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09

		дерева решений		
19	Практические занятия № 7	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
20	Практические занятия № 8	Основное содержание Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
21	Практические занятия № 9	Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
22	Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Основное содержание Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
23	Практические занятия № 10	Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
24	Практические занятия № 11	Таблицы и реляционные базы данных	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
25	Практические занятия № 12	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
26	Практические занятия № 13	Основное содержание Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
27	Практические занятия № 14	Основное содержание Визуализация данных в электронных таблицах	2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
	Прикладной модуль 1 Основы аналитики и визуализации данных		36/36	
28	Практические занятия № 15	Табличное представление данных, экспорт данных	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
29	Практические занятия № 16	Модели данных,	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
30	Практические занятия № 17	Большие данные	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09
31	Практические занятия № 18	Содержание Аналитический сервис Yandex DataLens: Общий обзор, возможности.	2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 09

		Регистрация, интерфейс. Маркетплейс, подключение. Создание чартов и дашбортов		
32	Практические занятия №19	Содержание Аналитический сервис Yandex DataLens: Потоки данных. Подключение к счетчику Yandex метрики	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
33	Семинар	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
34	Консультация	Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 2 Аналитика и визуализация данных на Python				
35	Тема 2.1. Введение в язык программирования.	Тема 2.1. Введение в язык программирования.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
36	Практическое занятие №20	Интерактивная среда программирования на Python. Ввод и вывод данных. Функции print(), input(). Типы данных. Математические операции целыми и вещественными числами	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
37	Практическое занятие №21	Тема 2.2. Основные алгоритмические конструкции на Python Понятие логических выражений и операций. Дизъюнкция, конъюнкция, отрицание. Таблица истинности. Работа со списками и словарями.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
38	Практическое занятие №22	Понятие статистики, описательной статистики. Описательный анализ данных. Основные описательные статистические величины	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 3 Основы искусственного интеллекта				
39	Тема 3.1. Искусственный интеллект: понятие, сферы применения	Сущность понятия «искусственный интеллект», история развития искусственного интеллекта, «слабый» искусственный интеллект, «сильный» искусственный интеллект, сферы применения и перспективы развития искусственного интеллекта.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
40	Практические занятия №23	Понятие и виды машинного обучения; обучение с учителем, обучение без учителя, задача регрессии, задача классификации, задача кластеризации, отбор данных для модели машинного обучения.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
41	Тема 3.3. Этапы разработки модели машинного обучения. Библиотеки машинного обучения	Этапы разработки модели машинного обучения: Определение цели и задач (цель как модель результата, отличия цели от задач, метрики для оценки результатов), сбор и подготовка данных, разработка модели, тестирование модели (валидация модели).	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
42	Практические занятия №24	Проблемы переобучения. Библиотека машинного обучения.	2/2	OK 01 OK 02

				OK 06 OK 09
43	Практические занятия №25	Цели и задачи классификации. Примеры решения задач классификации с помощью искусственного интеллекта. Линейный классификатор, гиперплоскость, бинарная классификация, мультиклассовая классификация; создание, обучение и оценка модели логистической регрессии. Матрица ошибок, метрики качества логистической регрессии.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 4 Основы 3d моделирование				
44	Тема 4.1 система трехмерного моделирования КОМПАС – 3D LT. Окно Документа	Содержание Система автоматизированного проектирование : история , назначение , примеры КОМПАС – КОМПлекс Автоматизированных Систем .	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
45	Практические занятие №26	Построение геометрических примитивов (отрезок, прямоугольник, окружность)	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
46	Практические занятие №27	запуск системы КОМПАС 3D. Интерфейс системы		OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
47	Тема 4.2 Редактирование 3 D моделей. Создание 3D моделей . Отсечение части детали	Содержание Сущность понятия «редактирование», задачи редактирования, эскизов, 3d моделей, основные способы редактирования 3D моделей. Создание 3D моделей с элементами закругления (скругления) и фасками.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
48	Практические занятие №28	Создание 3d моделей по плоскому чертежу посредством операции «вращения». Рассечение детали плоскостью	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
49	Практические занятие №29	Сущность понятия редактирования, задачи редактирования эскизов, 3d моделей, создание 3d моделей с элементами закругления.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 5 Разработка ВЕБ сайтов с использование конструктора Тильда				
50	Тема 5.1 Конструктор Тильда	Содержание Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
51	Практические занятия №30	Создания сайта. Начало работы. Настройки. Цвет. Создание папок. Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
52	Практические занятия №31	Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09

		метрика, настройка HTTPS		
Прикладной модуль 6 Технологии продвижения веб-сайта в Интернете				
53	Тема 6.1 Интернет маркетинг	Содержание Интернет-маркетинг: понятие, инструменты Интернет-маркетинга,	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
54	Практическое занятие №32	Реклама и рассылки. Исследование как элемент интернет-маркетинга.	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
55	Практическое занятия №33	Способы получения трафика: определение трафика, основные способы получения трафика, особенности контекстной рекламы, SEO и SMO продвижения	2/2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
56	Тема 6.4. Поисковая оптимизация контента	Оптимизация контента для Яндекса, Rambler и Google,	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
57	Практическое занятие №34	индексирование сайта поисковыми системами	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
58	Тема 6.5. Рекламная Кампании в сети Интернет	Содержание Планирование и проведение рекламной кампании-постановка целей, выбор и/или Разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
59	Практическое занятие №35	Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для Конкретной продукции/ компании/организации»	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
60	Практическое занятие №36	Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете для Конкретной продукции/ компании/организации»	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
Прикладной модуль 8 Введение в создание графических изображений с помощью GIMP				
61	Тема 8.1. Растровая и векторная графика. Форматы изображений, конвертация и оптимизация	Отличная растровой и векторной графики. Использование растровой графики для Хранения фотографий. Форматы PNG и JPENG. Конвертация с целью снижения объёма изображения	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
62	Тема 8.4 Разрешение изображения. Навигация, масштабирование,	Содержание Размеры изображения в пикселах и понятие изображения. Преобразования: выравнивание, перемещение, кадрирование, вращение, наклон,	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09

	кадрирование, аффинные преобразования	Перспектива, 3D-преобразование, трансформация, преобразование по точкам, Зеркало, преобразование по рамке искажения		
63	Практическое занятие №37	Понятие градиента. Плавные переходы от одних цветов к другим	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
64	Практическое занятие №38	Плавные переходы от одних цветов в друкие	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
65	Практическое занятие №39	Использование анимации для наглядного представления процесса с несколькими этапами. Формат GIF. Создание изображения в формате GIF.	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
66	Практическое занятие №40	Проектная работа «Создание серии баннеров для графического оформления сайта»	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
67	Семинар	Аналитика и визуализация данных на Python	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
68	Семинар	Технологии продвижения веб-сайта в Интернете	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
69	Консультация	Основы искусственного интеллекта	2	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
70	Экзамен		6	OK 01 OK 02 OK 06 OK 09
71	Итого		Итого 144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Угринович, Н.Д. Информатика : учебник / Угринович Н.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 377 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07314-8. — URL: <https://book.ru/book/932057> (дата обращения: 14.06.2019). — Текст : электронный.
2. Ляхович, В.Ф. Основы информатики : учебник / Ляхович В.Ф., Молодцов В.А., Рыжикова Н.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 347 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07596-8. — URL: <https://book.ru/book/932956> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.

3.2.3 Дополнительная литература:

1. Бубнов, В.А. Информатика и информация. Знаково-символьный аспект : монография / Бубнов В.А. — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 323 с. — ISBN 978-5-9963-2782-9. — URL: <https://book.ru/book/923845> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
2. Златопольский, Д.М. Занимательная информатика : учебное пособие / Златопольский Д.М. 3-е издание — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 427 с. — ISBN 978-5-9963-2554-2. — URL: <https://book.ru/book/923982> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
3. Угринович, Н.Д. Информатика : практикум / Угринович Н.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 264 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06186-2. — URL: <https://book.ru/book/924220> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
4. Информационная безопасность : учебник / Мельников В.П. под ред., Куприянов А.И. — Москва : КноРус, 2020. — 267 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07382-7. — URL: <https://book.ru/book/932059> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
3. Федеральный закон от 15.07.1995 N 101-ФЗ (ред. от 12.03.2014)"О международных договорах Российской Федерации"
4. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ(ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
5. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)

6. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)
7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017)"Об охране окружающей среды"
8. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2018)
9. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ(ред. от 23.05.2018)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания видов организационных</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>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;</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной</p>	<p>требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания 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;</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и</p>	
--	---	--

<p>деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
--	---	--

Приложение 2.06
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ООД 06 ФИЗИКА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ООД 06 Физика »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД 06 Физика»: развитие представлений о возможных сферах будущей профессиональной деятельности, связанной с физикой, подготовка к дальнейшему обучению в этом направлении.

Дисциплина «ООД 06 Физика» включена в обязательную часть 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. 4.3ОПОП-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	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04 Эффективно	взаимодействовать с	психологические	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов и построения устных сообщений.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	

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	
Практические работы	16	16
Лабораторные работы	12	12
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	72	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение			
Тема 1.1. Физика и методы научного познания	Содержание	2	ОК 03 ОК 05
	<p>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.</p> <p>Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.</p>		
Раздел 1. Механика			
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<p>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</p>		

	твёрдого тела.			
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость			
	В том числе практических и лабораторных занятий			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	П.3.№ 1 Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения.	2/2		
Тема 1.3 Законы сохранения в механике	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	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 16 небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики			
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика				
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	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.			

	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Лабораторная работа № 1. Изучение одного из изопротессов.	2/2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	ПЗ № 2 Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества.	2/2	
	Лабораторная работа №2. Определение влажности воздуха	2/2	
	ПЗ №3 «Молекулярная физика и термодинамика»	2/2	
Раздел 3. Электродинамика			
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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			
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	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.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	П.3.№4. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2/2		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Лабораторная работа № 3 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2/2		
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон 4 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 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.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	

Тема 3.5 Электромагнитная индукция	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Лабораторная работа №4 Изучение явления электромагнитной индукции	2/2	
	ПЗ №5«Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция»	2/2	
Раздел 4. Колебания и волны			
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	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				
Тема 5.1 Природа света	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	
	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.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Лабораторная работа: №5 Определение показателя преломления стекла			
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	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.			
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Лабораторная работа №6. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.			
	ПЗ № 6 «Колебания и волны. Оптика»			
Тема 5.3 Специальная	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	

теория относительности	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		ОК 04 ОК 05 ОК 07	
Раздел 6. Квантовая физика				
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание	2	ОК 01 ОК 02	
	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		ОК 04 ОК 05 ОК 07	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	
	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. 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.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	ПЗ № 7 «Квантовая физика»		2/2	
Раздел 7. Строение Вселенной				
Тема 7.1 Строение	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03	

Солнечной системы. Эволюция Вселенной	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна. Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика		ОК 04 ОК 05 ОК 07
	В том числе практических и лабораторных занятий		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	П.3. № 8. Изучение карты звездного неба.	2/2	
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
		Всего: 72/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение.

2. Учебная литература

Физика (для нетехнических специальностей) 12е издание стереотипное П.И. Самойленко, А.В.Сергеев./Издательский центр «Академия»

3.2.2. Дополнительные источники

Учебно-методическая литература в кабинете физики · Методические разработки к Вашему уроку

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://infourok.ru/uchebno-metodicheskaya-literatura-v-kabinete-fiziki-329208.htm&ved=2ahUKEwi349D4vqWGAxVaRPEdHV16AZQQFnoECAMQAg&usg=AOvVaw2ftRXLnepbJt2XYA7O2_Pz

Электронные книги раздела Физика в Университетской Библиотеке Онлайн. Доступ для организаций онлайн и в мобильном приложении

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://biblioclub.ru/index.php%3Fpage%3Drazdel_red%26sel_node%3D1411&ved=2ahUKEwiBzrHSv6WGAxUtAtsEHbTXArgQFnoECAkQAg&usg=AOvVaw3AcV7z-rH9HnW145Tu40u

Кафедра «Физика» | Виртуальный лабораторный практикум.

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://www.madi.ru/4567-kafedra-fizika-virtualnyy-laboratornyy-praktikum-fizika.html&ved=2ahUKEwjMvLD_v6WGAxW9cfEDHWpBDO8QFnoECAoQAg&usg=AOvVaw2xrhldNFZDTHwNxrAOkuoE

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://www.madi.ru/1434-kafedra-fizika-belkova-yuliya-aleksandrovna.html&ved=2ahUKEwjMvLD_v6WGAxW9cfEDHWpBDO8QFnoECAgQAg&usg=AOvVaw3pKvKca6JqqjKp00Rpw5l2

Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе: базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский

https://www.google.com/url?esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://www.utgt73.ru/uploads/biblioteka/fizika%252010.pdf&ved=2ahUKEwjRorq_vaWGAxVtcfEDHbBgAQkQFnoECACQAg&usg=AOvVaw2TocNwnDazf4lryR1oQU0g

Физика : 11-й класс : учебник : базовый уровень : издание в pdf- формате / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, О. С. Угольников [и др.] <https://www.google.com/url?>

[esrc=s&q=&rct=j&sa=U&url=https://rucont.ru/file.ashx%3Fguid%3D1cced916-f2d0-4e41-8ef1-2484770658d8&ved=2ahUKEwisiK2lvqWGAxVEOHoKHWaJCZ4QFnoECAgQAg&usg=AOvVaw0oz57ICrbQl9onHSu1eAmY](https://rucont.ru/file.ashx%3Fguid%3D1cced916-f2d0-4e41-8ef1-2484770658d8&ved=2ahUKEwisiK2lvqWGAxVEOHoKHWaJCZ4QFnoECAgQAg&usg=AOvVaw0oz57ICrbQl9onHSu1eAmY)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - демонстрация знания по определению необходимых источников информации; планированию процесса поиска; структурированию получаемой информации; выделению наиболее значимого в перечне информации - демонстрация знания психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности - демонстрация знания особенностей социального и культурного контекста - демонстрация знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - демонстрация знания путей обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основных направлений изменения климатических условий региона - демонстрация умения 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - организовывать работу коллектива и команды - проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять стандарты антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности 	<p>распознавать задачу и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - демонстрация умения организовывать работу коллектива и команды - демонстрация умения проявлять толерантность в рабочем коллективе - демонстрация умения применять стандарты антикоррупционного поведения - демонстрация умения соблюдать нормы экологической безопасности 	
---	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ООДy. 07 ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
2.3. Курсовой проект (работа).....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООДу.07 Химия»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООДу.07 Химия»: формирование у студентов химической составляющей естественно – научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.;

Дисциплина «ОДу.07 Химия» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы 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.ЗОПОП-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;	структуру плана для решения задач;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	
	оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	
	оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска	

		информации	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	
		пути обеспечения ресурсосбережения	

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	28
Практические занятия	38	14
Лабораторные занятия	16	6
Курсовая работа (проект)	12	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	144	50

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.
Раздел 1. Основы строения вещества			12	
1	Тема 1.1. Строение атомов химических элементов	Основное содержание Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность.	8 2/2	 ОК 01
2	Тема 1.2. Природа химической связи	Основное содержание 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.	2	ОК 04
3	Тема 1.3. Практическое занятие №1 Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов.	Основное содержание Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов	2	ОК 02
4	Тема 1.4. Практическое занятие №2 Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии	Основное содержание 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.	2	ОК 01

5	Тема 1.5. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
		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. Мироззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.		
6	Тема 1.6. Практическое занятие №3 Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов	Основное содержание	2	ОК 07
		Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».		
Раздел 2. Химические реакции			16	
7	Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	2	ОК 01
		Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).		
8	Тема 2.2. Основные законы в химии	Основное содержание	2/2	ОК 01
		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.		
9	Тема 2.3. Практическое занятие №4 Составление уравнений химических реакций	Основное содержание	2	ОК 04
		Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена.		

10	Тема 2.4. Практическое занятие №5 Составление и уравнивание окислительно – восстановительных реакций методом электронного баланса	Основное содержание	2	ОК 02
		Составление и уравнивание окислительно – восстановительных реакций методом электронного баланса		
11	Тема 2.5. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	2	ОК 01
		Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.		
12	Тема 2.6. Гидролиз солей	Основное содержание	2/2	ОК 02
		Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.		
13	Тема 2.7 Лабораторное занятие № 1 Реакции гидролиза	Основное содержание	2/2	ОК 07
		Реакции гидролиза		
14	Тема 2.8. Практическое занятие № 6 Строение вещества и химические реакции.	Основное содержание	2	ОК 04
		Строение вещества и химические реакции.		
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ			28	
15	Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	2	ОК 01ОК 02
		Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли).		
16	Тема 3.2. Номенклатура и название неорганических веществ	Основное содержание	2	ОК 04
		Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре.		

17	Тема 3.3. Межмолекулярные взаимодействия.	<p>Основное содержание</p> <p>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.</p>	2/2	ОК 01
18	Тема 3.4. Практическое занятие № 7 Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси)	<p>Основное содержание</p> <p>Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).</p>	2	ОК 04
19	Тема 3.5 Семинар Металлы.	<p>Основное содержание</p> <p>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.</p>	2/2	ОК 01, ОК 02
20	Тема 3.6. Неметаллы.	<p>Основное содержание</p> <p>Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.</p>	2/2	ОК 02
21	Тема 3.7. Химические свойства основных классов неорганических веществ	<p>Основное содержание</p> <p>Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.).</p>	2	ОК 04
22	Тема 3.8 Закономерности в	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 07

	изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.		
23	Тема 3.9. Практическое занятие № 8 Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ	Основное содержание 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.	2	
24	Тема 3.10. Практическое занятие № 9 Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	Основное содержание Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	2/2	ОК 02
25	Тема 3.11. Лабораторные занятия № 2 Свойства металлов и неметаллов	Основное содержание Свойства металлов и неметаллов	2/2	ОК 01
26	Тема 3.12 Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Основное содержание 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.	2/2	ОК 01, ОК 02
27	Тема 3.13. Практическое занятие № 10 Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии	Основное содержание 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	ОК 01, ОК 07
28	Тема 3.14. Лабораторное	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 04

	занятие №3 Свойства неорганических соединений	Свойства неорганических веществ.		
Раздел 4. Структура и свойства органических веществ			28	
29	Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание 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.	2	ОК 01
30	Тема 4.2 Свойства органических соединений	Основное содержание 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	ОК 01, ОК 02
31	Тема 4.3. Предельные углеводороды	Основное содержание Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	ОК 01
32	Тема 4.4. Непредельные и ароматические углеводороды	Основное содержание Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	
33	Тема 4.5.	Основное содержание	2	ОК 07

	Кислородосодержащие соединения	– 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;		
34	Тема 4.6. Азотсодержащие соединения	Основное содержание – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	ОК 01, ОК 02
35	Тема 4.8. Консультация	Основное содержание Повторение пройденного материала	2	ОК 02
36	Тема 4.9. Лабораторное занятие №4 Получение этилена и изучение его свойств	Основное содержание Получение этилена и изучение его свойств	2	ОК 01, ОК 04
37	Тема 4.10 Органические вещества в жизнедеятельности человека.	Основное содержание 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.	2/2	ОК 02
38	Тема 4.11. Нуклеиновые кислоты	Основное содержание Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	2/2	ОК 07
39	Тема 4.12. Производство и применение органических веществ в промышленности	Основное содержание Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и	2/2	ОК 01, ОК 02

		применение каучука и резины.		
40	Тема 4.13 Полимерные материалы	Основное содержание 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.	2/2	ОК 01
41	Тема 4.14 Роль органической химии	Основное содержание Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2/2	ОК 01, ОК 02
Раздел 5 Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций			8	
42	Тема 5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание 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.	2	ОК 01, ОК 07
43	Тема 5.2 Лабораторные занятия № 5 Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ. Определение зависимости скорости реакции от температуры	Основное содержание Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ. Определение зависимости скорости реакции от температуры	2	ОК 01, ОК 02
44	Тема 5.3. Термодинамические закономерности протекания	Основное содержание Классификация химических реакций: по тепловому эффекту	2/2	ОК 02

	химических реакций. Равновесие химических реакций	(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.		
45	Тема 5.4. Практическое занятие № 11 Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	Основное содержание Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Расчеты теплового эффекта реакции.	2	ОК 01, ОК 02
Раздел 6. Дисперсные системы			6	ОК 01, ОК 02, ОК 07
46	Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости Классификация дисперсных систем	Основное содержание 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).	2/2	
47	Тема 6.2. Практическое занятие №12 Решение практико – ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы	Основное содержание 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	2/2	ОК 02, ОК 07
48	Тема 6.3. Лабораторное	Основное содержание	2/2	ОК 01, ОК 02

	занятие №6 Исследование дисперсных систем	Исследование дисперсных систем		
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ			8	
49	Тема 7.1 Практическое занятие №13 Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание 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	OK 01, OK 02
50	Тема 7.2. Лабораторные занятия № 7 Аналитические реакции катионов I–VI групп	Основное содержание Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы - свинца, IV – алюминия, V группы – железа (II – III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	OK 01, OK 04
51	Тема 7.3 Практическое занятие №14 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	2	OK 01, OK 02
		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	
52	Тема 7.4. Лабораторное занятие №8 Качественные реакции на отдельные классы органических веществ	Основное содержание	2	OK 01, OK 07
		Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций или схем.		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Раздел 8 Химия в быту и производственной деятельности человека			4	OK 01, OK 02, OK 04, OK 07
53	Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	2/2	
		Биологическая 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).		
54	Тема 8.2. Практическое занятие №15 Кейсы на анализ информации о производственной деятельности человека	Основное содержание Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов	2/2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы			20	
55	Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	6 2	ОК 01
56	Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Основное содержание Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН 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.	2	
57	Тема 9.3. Практическое занятие №16 Определение рН воды и ее кислотности	Основное содержание Определение рН воды и ее кислотности	2/2	ОК 02
58	Тема 9.4 Химический контроль качества продуктов питания	Основное содержание 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07

59	Тема 9.5. Практическое занятие № 17 Исследование продуктов питания на наличие углеводов	Основное содержание Исследование продуктов питания на наличие углеводов	2/2	
60	Тема 9.6 Химический анализ проб почвы	Основное содержание 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
61	Тема 9.7. Практическое занятие №18 Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы	Основное содержание Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы	2/2	ОК 01, ОК 02
62	Тема 9.8 Практическое занятие №19 Выполнение учебно – исследовательского проекта в области исследования биосферы	Основное содержание 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. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно – исследовательских проектов (выступление с презентацией)	2/2	
63	Консультации		2	
	<i>Курсовая работа (проект)</i>		12	
	Экзамен		6	
	Всего		144/50	

2.3. Курсовой проект (работа)

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию.
2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы.
3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв.
4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.
5. Исследование качества питьевой воды.
6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости.
7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей социально – экономического и гуманитарного профилей: учебник/О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 208с. – ISBN 978-5-7695 - 9993-4

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Химия. Задачник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.]; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7786-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

2. 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, 2020. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]

3.2.3 Дополнительная литература

1. Александрова, Э. А. Химия неметаллов : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Александрова, И. И. Сидорова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00704-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. <http://him.1september.ru/> - электронная версия газеты "Химия" приложение к "1 сентября"
3. <http://www.alhimik.ru/> - АЛХИМИК. Электронный журнал для преподавателей, школьников и студентов, изучающих химию. Включает методические рекомендации для учителей химии, справочники, биографии великих химиков, разделы "Веселая химия", "Химия на каждый день" и много другой интересной и полезной информации
4. <http://www.chemistry.narod.ru/> - Мир химии. Содержит химические справочники, историю создания и развития периодической системы элементов (ссылка "Музей"), описание химических опытов с различными элементами, сведения из основных областей химии (ограническая, агрохимия, геохимия, экохимия, аналитическая химия, фотохимия, термохимия, нефтехимия), раздел химических новостей, ссылки на полезные ресурсы Интернета и т.д.
5. <http://hemi.wallst.ru/> - На сайте опубликован ряд приложений: таблица Менделеева, таблица электроотрицательностей элементов, электронные конфигурации элементов и др., а также задачи для самостоятельного решения
6. <http://www.college.ru/chemistry/> - Учебник сопровождается справочными таблицами, приводится подробный разбор типовых задач, представлен большой набор задач для самостоятельного решения
7. <http://www.chemistry.ssu.samara.ru/> - В учебнике излагаются теоретические основы органической химии и сведения об основных классах органических веществ. Приводятся

рекомендации по решению задач. Учебные тексты сопровождаются большим количеством графических иллюстраций и анимаций, в том числе трехмерных

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>демонстрирует знания структуры плана для решения задач; демонстрирует знания порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; демонстрирует знания алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; демонстрирует знания номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; демонстрирует знания приемов структурирования информации; демонстрирует знания формата оформления результатов поиска информации демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>демонстрирует знания основпроектной деятельности</p> <p>демонстрирует знания правилэкологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания основныхресурсов, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания путей обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды;</p>	<p>демонстрирует уменияраспознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует уменияанализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>демонстрирует уменияраспознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует умения оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>демонстрирует уменияоценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>демонстрирует уменияоформлять результаты поиска</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>демонстрирует умения определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	
--	---	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД 08 БИОЛОГИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОДб.08 Биология»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОДб.08 Биология»: формирование представления о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга как основы принятия решений в отношении объектов живой природы и в производственных ситуациях;

Дисциплина «ОДб.08 Биология» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

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;	структуру плана для решения задач;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	
	оценивать практическую значимость результатов поиска;	приемы структурирования информации;	
	оформлять результаты поиска	формат	

		оформления результатов поиска информации	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	
		пути обеспечения ресурсосбережения	

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	38	26
Практические занятия	14	0
Лабораторные занятия	10	0
Консультации	4	0
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	68	26

2.2. Содержание дисциплины

№ п/п	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 полугодие				
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого				
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни				
1	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биофизика, биохимия, 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	ОК.02
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток				
2	Структурно-функциональная организация клеток	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	ОК.01 ОК.04
3	ЛЗ №1 «Строение клетки»	«Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулировка выводов	2	ОК.02
4	ПЗ №1. «Вирусные и бактериальные заболевания»	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, подготовленных преподавателем	2	ОК.04, ОК01

Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности				
5	Структурно-функциональные факторы наследственности	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК; нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код, его свойства.	2/2	ОК.01 ОК.02
6	ПЗ №2. «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот»	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	ОК.02
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке. Жизненный цикл клетки. Митоз, мейоз.				
7	Обмен веществ в клетке. Жизненный цикл клетки.	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. 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.	2/2	ОК.02 ОК.04
8	Контрольная работа №1 - Молекулярный уровень организации живого		2	ОК.01
Раздел 2. Строение и функции организма				
Тема 2.1. Строение организма				
9	Строение организма	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и систем органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности	2/2	ОК.02 ОК.04
Тема 2.2. Формы размножения организмов.				
10	Формы размножения организмов	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение.	2	ОК.02 ОК.04
11	ЛЗ №2. Индивидуальное развитие организма	Индивидуальное развитие организма. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и не прямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений.		ОК.02

Тема 2.4. Закономерности наследования				
12	Закономерности наследования	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов.	2/2	ОК.02 ОК.04
13	ПЗ №3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при скрещивании	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических форм скрещивания	2	ОК.07
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков				
14	Сцепленное наследование признаков	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2/2	ОК.01 ОК.02
15	ПЗ №4. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2	ОК.07
Тема 2.6. Закономерности изменчивости				
16	Закономерности изменчивости	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 заболевания человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2/2	ОК.01 ОК.02 ОК.04
17	ЛЗ №3. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2	ОК.02
18	Консультация		2	ОК.07
2 полугодие				
19	Контрольная работа №2 - Строение и функции организма		2	ОК.01
Раздел 3. Теория эволюции				
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция				

20	История эволюционного учения. Микроэволюция	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Бюффон). Эволюционная теория Ч.Дарвина. Синтетическая теория эволюции и основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции	2/2	ОК.02 ОК.04
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле				
21	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	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.	2/2	ОК.02 ОК.04
Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез				
22	Происхождение человека - антропогенез	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличие 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	2/2	ОК.02 ОК.04
Раздел 4. Экология				
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.				
23	Экологические факторы и среды жизни	Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2/2	ОК.01 ОК.02
24	Популяция, сообщества, экосистемы	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	2/2	ОК.02

25	ПЗ №5. Трофические цепи и сети	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы, энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу веществ и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии	2	ОК.07
Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система. Влияние антропогенных факторов на биосферу				
26	Биосфера – глобальная экологическая система	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 Антропогенное воздействие на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. (Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью)	2/2	ОК.01 ОК.02 ОК.07
27	ЛЗ №4. Отходы производства	Отходы производства (на основе федерального классификационного каталога отходов определить класс опасности отходов: агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте/ на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью)	2	ОК 4
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека				
28	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Здоровье и его составляющие. Факторы положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных последствий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты здорового питания	2/2	ОК.02 ОК.07

29	ЛЗ №5 (профессионально ориентированное содержание) «Умственная работоспособность»	«Умственная работоспособность». Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов. В качестве триггеров, снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.п.)	2	ОК.04
30	Контрольная работа №4 - Теоретические основы экологии		2	ОК 4
Раздел 5. Биология в повседневной жизни (Профессионально-ориентированное содержание)				
31	ПЗ №6 Биотехнологии в жизни каждого	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы 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 др.)	2	ОК 1 ОК 2
Тема 5.2 Социально-этические аспекты биотехнологий				
32	ПЗ №7 – этические аспекты биотехно-логий и их значение в жизни человека,	Этические аспекты биотехнологий и их значение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и др.). Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам). Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	ОК 1 ОК 2
33	Консультация		2	ОК 4
34	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:		68/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общеобразовательных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Биология. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Д.К. Беляев, Г.М. Дымщиц, Л.Н. Кузнецова и др.]; под ред. Д.К. Беляева и Г.М. Дымщица. – М.: Просвещение, 2017. – 224с.: ил. – ISBN 978-5-09-029577-2
2. Биология. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Д.К. Беляев, Г.М. Дымщиц, Л.Н. Кузнецова и др.]; под ред. Д.К. Беляева и Г.М. Дымщица. – М.: Просвещение, 2017. – 224с.: ил. – ISBN 978-5-09-029576-5

3.2.2 Основные электронные издания

1. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].

3.2.3 Дополнительная литература:

1. 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, 2021. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.4 Интернет ресурсы:

1. <http://school-collection.edu.ru/collection> Единая коллекция ЦОР. Предметная коллекция «Биология»
2. <http://www.sbio.info> Вся биология: научно-образовательный портал
3. <http://www.darwin.museum.ru> Государственный Дарвиновский музей
4. <http://evolution.powernet.ru> Теория эволюции как она есть: материалы по теории биологической эволюции
5. <http://www.ecobiocentre.ru> Федеральный эколого-биологический центр
6. <http://charles-darwin.narod.ru> Чарлз Дарвин: биография и книги
7. <http://moseco.narod.ru> Центр экологического образования МГДД(Ю)Т
8. <http://www.ecosystema.ru> Экологический центр «Экосистема»
9. <http://www.ebio.ru> Электронный учебник по биологии

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания структуры плана для решения задач;</p> <p>демонстрирует знания порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>демонстрирует знания алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>демонстрирует знания номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания формата оформления результатов поиска информации</p> <p>демонстрирует знания психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>демонстрирует знания основ проектной деятельности</p> <p>демонстрирует знания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания основных ресурсов, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания путей обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе</p>	<p>демонстрирует умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует умения анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>демонстрирует умения распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует умения оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи для поиска информации;</p> <p>демонстрирует умения оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>демонстрирует умения оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>демонстрирует умения</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>демонстрирует умения определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	
--	---	--

**Приложение 2.09
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ООД.09 ИСТОРИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	30
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	30
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	30
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	31

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.09 История»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.09 История»: формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.;

Дисциплина «ООД.09 История» включена в обязательную часть 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
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	определять задачи для поиска информации определять необходимые	приемы структурирования информации формат оформления результатов

и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска	поиска информации
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 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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

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	52
Практическое занятие	36	
семинар	12	
лекции	82	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	0
Всего	136	52

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
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	<p>Содержание</p> <p>Новейшая история как этап развития человечества.. 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.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанты. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны:: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2/2</p>	ОК 02,04,05,06

	героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.		
	Итоги Первой мировой войны. 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. Нарастание 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 Работа с картой	2/2	
Тема 1.2 Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	Содержание	6	ОК 02,04,05,06
	Февральская революция. 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.	2	
	Октябрьская революция. 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	2	

	деятель.		
	В том числе практических занятий	2	
	П/З №1 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.	2/2	
Тема 1.3 Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Содержание	6	ОК 02,04,05,06
	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.	2	
	Гражданская война и ее последствия. Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование 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 Пролеткульту. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация	2	

	<p>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</p>		
	<p>Семинар №1 Культура Советской России в период. Гражданской войны 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. Наш край в 1914-1922 гг.</p>	2/2	
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		4	
<p>Тема 2.1 СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика</p>	Содержание	2	ОК 02,04,05,06
	<p>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).</p>	2	
	В том числе практических занятий	2	
	<p>ПЗ № 2 Предпосылки и значение образования СССР. 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</p>	2/2	

	внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. 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 Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти		
Тема 2.2 Индустриализация и коллективизация в СССР.	Содержание	6	ОК 01,02,04,05,06
	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 аграрноиндустриальную державу. Ликвидация безработицы	2	
	В том числе практических занятий	4	
	ПЗ № 3 Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержке 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.	2/2	
	ПЗ № 4 Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	

	«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.		
Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг.	Содержание	4	ОК 02,04,05,06
	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. 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	2	
	Семинар № 2 Культурная революция и «угар НЭПа». 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	
	Содержание	4	ОК 01,02,04,05,06

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.	В том числе практических занятий	4	
	П/З № 5 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.	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ № 6 Мир в 1920-е – 1930-е гг. Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалю 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.	2/2	

	<p>Международные отношения в 1920-1930-х гг.</p> <p>Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, приглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".</p> <p>Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Италоэфиопская 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.</p> <p>Советско-германский договор о ненападении и его последствия.</p> <p>Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. 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.</p> <p>"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</p>		
<p>Тема 2.5 Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны</p>	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>ПЗ№ 7 Противоречия внешней политики СССР деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2/2</p>	<p>ОК 02,04,05,06</p>

	периода. Работа с историческими источниками и исторической картой Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны		
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.	Содержание	8	ОК 01,02,03,05,06
	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.	2	
	Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942) 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 советскогерманском 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.	2	
	Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз		
Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.	2/2		

	<p>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.</p> <p>Наш край в 1941-1945 гг.</p>			
	<p>В том числе практических занятий</p>	2		
	<p>П/З № 8 Причины и начало Второй мировой войны. Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками. Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками</p>	2		
<p>Тема 3.2 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943г.)</p>	<p>Содержание</p>	6	<p>ОК 02,04,05,06</p>	
	<p>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.</p>	2		
	<p>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 (коллорабационизм): 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.</p>	2		
	<p>В том числе практических занятий</p>	2		

	ПЗ № 9 Тема 3.7 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" Работа с исторической картой	2/2	
Тема 3.3 Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Содержание	4	ОК 02,04,05,06
	Человек и культура в годы Великой Отечественной войны 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. Фронтная 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.	2	
	Семинар № 3 Культурное пространство в годы войны. 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. 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	Содержание	8	ОК 02,04,05,06
	Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны. 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. Реевакуация 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	2	

	<p>Завершение Второй мировой войны. 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").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии.</p>	2/2	
	<p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>	2	
	<p>В том числе практических занятий</p>	2	
	<p>П/З № 10 Завершающий период Великой Отечественной войны. Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны.</p>	2	
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир			
<p>Тема 4.1 Мир и международные отношения в годы холодной войны</p>	<p>Содержание</p>	10	ОК 01,02,04,05,06
	<p>Мир и международные отношения в годы холодной войны .</p> <p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	2	
	<p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p> <p>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.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной</p>	2	

	<p>войны. Наращивание 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.</p>		
	<p>Семинар № 4</p> <p>Соединенные Штаты Америки. Страны Западной Европы. 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Образование новых государств на постсоветском пространстве.</p> <p>Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.</p> <p>Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.</p> <p>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 1970х - 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</p>	2/2	

	<p>государства.</p> <p>Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация.</p> <p>Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	В том числе практических занятий	4	
	П/З № 11 Послевоенное изменение политических границ в Европе. Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.	2/2	
	П/З № 12 Причины и этапы «холодной войны». Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы	2/2	
Тема 4.2 СССР в 1945–1953 гг.	Содержание	4	ОК 02,04,05,06
	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.	2	

	<p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонт, 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.</p>		
	<p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля.</p> <p>Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>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</p>	2	
<p>Тема 4.3 СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p>	<p>Содержание</p> <p>СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. 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. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	6	ОК 01,02,04,05,06
		2/2	

	<p>Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p> <p>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.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти.</p> <p>Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p> <p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»</p>		
	<p>Внешняя политика. СССР и страны Запада. 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.</p>	2	
	<p>Семинар № 5 Культурное пространство и повседневная жизнь. Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР.</p> <p>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.</p> <p>Новые направления в прическах и макияже конца 1950- нач 1960х гг</p>	2/2	
<p>Тема 4.4 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</p>	<p>Содержание</p> <p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</p> <p>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".</p> <p>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 топливноэнергетического комплекса</p>	6	ОК 02,04,05,06
		2	

	(ТЭК). 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. Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг	2/2	
	В том числе практических занятий	2	
	П/З № 13 Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. 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. Работа с историческими источниками	2/2	
Тема 4.5 Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Содержание Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание 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.	8	ОК 02,04,05,06
		2	

	<p>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.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p>		
	<p>Распад СССР (1985–1991 гг.) 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 избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>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.</p>	2	
	<p>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).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>	2	
	В том числе практических занятий	2	
	П/З № 14 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике.	2/2	

	Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.		
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации			
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Содержание	8	ОК 01,02,04,05,06
	Становление новой России (1992–1999 гг.) 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. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина	2/2	
	Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Денежная реформа 1998 г. Дефолт 1998 г. и его последствия. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти.	2	
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	2		

	СССР.		
	В том числе практических занятий	2	
	П/З № 15 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. Военнополитическое сотрудничество в рамках СНГ. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан.	2/2	
Тема 5.2 Современный мир.	Содержание	8	ОК 02,04,05,06
	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	2	
	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).	2	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками. 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.	2/2	
	Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI 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.	2	

	Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс.		
Тема 5.3 Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.	Содержание		ОК 02,04,05,06
	<p>Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>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).</p>	2	
	<p>Новый облик российского общества. 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</p>	2	

	<p>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 2"Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p>		
	<p>Семинар № 6 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</p>	2/2	
	<p>Специальная военная операция 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.</p>	2/2	
	<p>В том числе практических занятий</p>	2	
	<p>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 внутривосточного 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</p>	2	

	<p>высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>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. 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.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p>		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего		136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный(е) 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., Торкунов А.В., История России 1914-1945. 10 класс базовый уровень: учебник. – М., 2023.

2. Мединский В.Р., Торкунов А.В., История России 1945- начало XXI в. 11 класс базовый уровень: учебник. – М., 2023.

3.2.2 Основные электронные издания

1.Некрасова М.Б, История России учебник и практикум для СПО : [Электронный ресурс] М.Б.Некрасова 5-е изд., перераб, и доп.,- М.: Издание Юрайт, 2019.-213с.(ЭБС)

2.Харин А.Н. История мировых цивилизаций учебник и практикум для СПО: [Электронный ресурс] А.Н Харин.- 2-е изд.,испр. и доп.- Москва: Издательство –Юрайт, 2019.-392с.(ЭБС)

3.2.3 Дополнительная литература:

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. «История» - учебник для студентов СПО. М. «Академия», 2019 г.
2. Данилов А.А. История России с древнейших времен до наших дней в вопросах и ответах. Богуславский В.В. Правители России: Биографический словарь. — М., 2016.
3. Дайнес В.О. История России и мирового сообщества. Хроника событий. — М., 2019.
4. Кишенкова. Сборник тестовых заданий. История России. Старшая школа. 10—11 М.,
5. Хачатурян В.М. « История мировых цивилизаций» пособие для общеобразовательных учреждений 10 – 11 классы М. «Дрофа», 2019

3.2.4 Интернет ресурсы:

1. Электронный ресурс. Мультимедия- учебник «История России XX век» - <http://www.history.ru/histr.htm>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: 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</p> <p>приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации,</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	<p>Знает 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</p> <p>знание приемов структурирования информации; демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>знание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;</p> <p>знание особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Умеет: 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)</p> <p>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</p>	<p>демонстрирует знания гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>Умеет: демонстрирует 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)</p> <p>демонстрирует 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</p>	
--	--	--

<p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины
«ООД 10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД 10 Обществознание»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД 10 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.

Дисциплина «ООД 10 Обществознание» включена в обязательную часть 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. 4.3ОПОП-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)	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	-

	или с помощью наставника)		
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, 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	-
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология возможные траектории 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	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>использовать современное программное обеспечение</p>	<p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	

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	54	28
Практическое занятие	16	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	72	28

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Человек в обществе		10/2	
Тема 1.1 Общество и общественные отношения Развитие общества.	Содержание 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 Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность (43.02.15 Поварское и кондитерское дело). Направления цифровизации в профессиональной деятельности (43.02.15 Поварское и кондитерское дело)	4/2	ОК 01- ОК 06
Тема 1.2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	Содержание Человек как результат биологической и — социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. его деятельность Коммуникативные качества личности. Мироззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и её этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и её структура. Мотивация деятельности. Потребности и	2	ОК 02- ОК 06

	интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		
Практическое занятие №1 Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	Содержание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК6.2
	В том числе практических занятий Профессионально ориентированное содержание Для всех профилей — Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности (название специальности), Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (443.02.15 Поварское и кондитерское дело)		
Практическое занятие №2 Познавательная деятельность человека. Научное познание	Содержание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	В том числе практических занятий 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. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI		
Раздел 2 Духовная культура		8/4	
Тема 2.1 Духовная культура личности и общества	Содержание	2/4	ОК 03 ОК 05 ОК 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 Для всех профилей — Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности (43.02.15 Поварское и кондитерское дело)		
Семинар 1	Содержание	2	ОК 02

Тема 2.2 Наука и образование	Наука. Функции науки. Возрастающее значение 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 Профессиональное образование в сфере 43.02.15 Поварское и кондитерское дело) Роль и значение непрерывности образования		ОК 03 ПК6.2
Тема 2.3 Религия	Содержание	2	ОК 05 ОК 06
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
Семинар №2 Искусство	Содержание	2	ОК 01 ОК 05 ПК6.2
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства Особенности профессиональной деятельности в сфере искусства Образ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16/4	
Тема 3.1 Экономика- основа жизнедеятельности общества	Содержание	2/2	ОК 02 ОК 06
	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 Особенности разделения труда и специализации в сфере 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Содержание	2	ОК 01 ОК 04 ОК 06
	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		
Практическое занятие № 3 Рыночный спрос	Содержание	2	OK 01 OK 03
	В том числе практических занятий		
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения: Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты		
Практическое занятие №4 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя.	Содержание	2	OK 01 OK 02 OK 03
	В том числе практических занятий		
	Рынок труда. Зарботная 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		
Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя.	Содержание	2	OK 01 OK 02 OK 03
	В том числе практических занятий		
	Для других профилей - Спрос на труд и его факторы. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело профессиональной переподготовки		
Практическое занятие №5 Предприятие в экономике	Содержание	2	OK 01 OK 03
	В том числе практических занятий		
	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		

	Для всех профилей - Предпринимательская деятельность в сфере 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Основы менеджмента и маркетинга в сфере 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
Тема 3.4. Экономика и государство	Содержание 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	OK 01 OK 06
Семинар 3 Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Содержание Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли Технический и естественно-научный профили — Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации в сфере Собственное производство как средство устойчивого развития государства Социально-экономический и гуманитарный профили - Региональная экономика и её особенности в сфере. Основные направления развития региональной экономики 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2	OK 01 OK 06
Раздел 4. Социальная сфера		8/4	
Тема 4.1 Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание 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.	2/2	OK 01 OK 05

	Для всех профилей — Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста В сфере 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
Семинар № 4 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		
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		
Практическое занятие №6 Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	Содержание	2/2	OK 04 OK 05
	В том числе практических занятий		
	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. Особенности профессиональной деятельности — социолога, социального психолога. Для всех профилей — Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
Раздел 5. Политическая сфера		8/2	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Содержание	2	OK 05 OK 06
	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 Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет,		

	Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
Практическое занятие № 7 Федеративное устройство Российской Федерации.	Содержание	2	ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Содержание 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.	2	ОК 03 ОК 04
Тема 5.3. Избирательная система.	Содержание Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации Профессионально ориентированное содержание Для всех профилей - Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	2/2	ОК 03 ОК 04

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации"		20	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Содержание	2/2	ОК 01 ОК 05 ОК 06
	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 Для всех профилей — Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности		
Тема 6.2 Основы конституционного права в РФ	Содержание	2/2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	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 Профессионально ориентированное содержание Для всех профилей - Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3 Правовое регулирование гражданских, семейных правоотношений	Содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	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		
Сем № 5 Правовое регулирование трудовых,	Содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	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.		

образовательных правоотношений	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		
Практическое занятие №8 Правовое регулирование гражданских, семейных трудовых, образовательных правоотношений	Содержание	2/2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	В том числе практических занятий		
	Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Для других профилей — Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере (название специальности)		
Тема 6.4 Правовое регулирование, административных, уголовных правоотношений.	Содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду головное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, её цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних		
Тема 6.5 Экологическое законодательство	Содержание	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду		
Тема 6.6 Правовое регулирование, налоговых, правоотношений.	Содержание	2/2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых — законодательством © налогах и сборах. Права и — обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.7	Содержание	2	ОК 02 ОК 05
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное		

Основы процессуального права	производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		ОК 06
Консультации		2	
Дифференцированный зачет		2	
Всего		72/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, 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. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под. ред. Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-099433-0. — URL: <https://book.ru/book/951202> (дата обращения: 18.05.2024). — Текст : электронный.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Л.Н. Боголюбов, Н.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова, Л.Н. Боголюбов; под. ред. А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2022. — 10 с. — ISBN 978-5-09-099434-7. — URL: <https://book.ru/book/949005> (дата обращения: 18.05.2024). — Текст : электронный.

3. Котова, О.А.. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.А. Котова, Т.Е. Лискова — Москва : Просвещение, 2022. — 112 с. — ISBN 978-5-09-087585-1. — URL: <https://book.ru/book/952218> (дата обращения: 18.05.2024). — Текст : электронный.

4. Котова, О.А.. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.А. Котова, Т.Е. Лискова — Москва : Просвещение, 2022. — 112 с. — ISBN 978-5-09-099436-1. — URL: <https://book.ru/book/951205> (дата обращения: 18.05.2024). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
3. Федеральный закон от 15.07.1995 N 101-ФЗ (ред. от 12.03.2014)"О международных договорах Российской Федерации"
4. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ(ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
5. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
6. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)
7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017)"Об охране окружающей среды"
8. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2018)
9. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ(ред. от 23.05.2018)

2. Учебная литература

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев [и др.]; под. ред. Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2023. — 288 с.

2. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Л.Н. Боголюбов, Н.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова, Л.Н. Боголюбов; под. ред. А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2022. — 10 с.

3. Интернет-ресурсы:

1. Интернет ресурс. «Электронная библиотека. Право России» <http://www.allpravo.ru/library/>
2. Интернет ресурс. Справочная система «Консультант-плюс» <http://www.cons-plus.ru>
3. Интернет ресурс. Редакция газеты «Вестник гражданского общества» <http://www.vestnikcivitas.ru>
4. Интернет ресурс. Институт прав человека <http://www.hrights.ru>
5. Интернет ресурс. Электронная библиотека Гумер (Гуманитарные науки) <http://www.gumer.info>
6. Интернет ресурс. Юридический информационный портал <http://j-service.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: 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</p> <p>приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации,</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения правила экологической безопасности при ведении</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации; демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. персонала ресторана;</p> <p>демонстрирует правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>профессиональной деятельности; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>демонстрирует порядок применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения владения современной научной и профессиональной терминологией</p> <p>демонстрирует умения владения возможными траекториями профессионального развития и самообразования</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности; Демонстрирует умения использовать современное программное обеспечение</p>	
---	---	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ООД.11 ГЕОГРАФИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД.11 География»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД.11 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 среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и учений, а также географической информации; нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статические 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.

Дисциплина «ООД.11 География» включена в обязательную часть 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК.02. Использовать современные средства поиска, анализа	Определять необходимые источники информации планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации, современные средства	

и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	и устройства информатизации	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	
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	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

применять стандарты антикоррупционного поведения			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности	пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Лекции	30	16
Семинары	4	
Практические занятия	20	6
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет)	2	
Всего:	58	22

2.2. Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая характеристика мира				
1	Тема 1.1. Политическая география	<p>Содержание</p> <p>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</p>	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
2	Тема 1.2. Политическая карта мира	<p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>ПЗ № 1- Ознакомление с политической картой мира и классификацией стран мира</p>	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
3	Тема 1.3. Семинар. География мировых природных ресурсов	<p>Содержание</p> <p>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-</p>	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09

		ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды		
4	Тема 1.4. Ресурсообеспеченность отдельных стран	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		ПЗ №2 - Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)		
5	Тема 1.5. Воспроизводство и структура населения	Содержание	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		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 Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения. Миграции населения.		
6	Тема 1.6. Особенности населения в различных странах	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		ПЗ №3: 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.		
7	Тема 1.7. Современные особенности развития мирового хозяйства	Содержание	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		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,		
8	Тема 1.8. Топливо-энергетический комплекс	Содержание	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		География основных отраслей мирового хозяйства. Топливо-		

	мира. Металлургия	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 Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии		
9	Тема 1.9. Машиностроение. Транспортный комплекс	Содержание 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	ОК 01-ОК 07 ОК 09
10	Тема 1.10. Химическая промышленность. Лесная и легкая промышленность. Сельское хозяйство	Содержание Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности. 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	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
11	Тема 1.11. География отраслей непроизводственной сферы	Содержание 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	2/2 2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
12	Тема 1.12. ЭГХ	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	ОК 01-ОК 07

	профильной отрасли	ПЗ №4 - Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли		ОК 09
13	Тема 1.13. Страны-экспортеры основных видов продукции	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		ПЗ №5 - Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха		
Раздел 2. Региональная характеристика мира				
14	Тема 2.1. Место и роль Зарубежной Европы в мире	Содержание	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		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		
15	Тема 2.2. Особенности природы, населения и хозяйства европейской страны	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		ПЗ №6 - Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны		
16	Тема 2.3. Место и роль Зарубежной Азии в мире	Содержание	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		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		
17	Тема 2.4. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии	Содержание	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		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		

18	Тема 2.5. Сравнительная характеристика стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	В том числе практических и лабораторных занятий ПЗ № 7: Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
19	Тема 2.6. Место и роль Африки в мире	Содержание 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	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
20	Тема 2.7. Место и роль Северной Америки в мире	Содержание 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	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
21	Тема 2.8. Место и роль Латинской Америки в мире	Содержание 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	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09

		развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		
22	Тема 2.9. Сравнительная ЭГХ двух стран Северной и Латинской Америки	В том числе практических и лабораторных занятий ПЗ №8: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
23	Тема 2.10. Место и роль Австралии и Океании в мире	Содержание 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	2/2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
24	Тема 2.11. Россия на политической карте мира	Содержание 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 других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
25	Тема 2.12. Структура внешней торговли России	В том числе практических и лабораторных занятий ПЗ №9: Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
Раздел 3. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты				
26	Тема 3.1. Семинар. Глобальные проблемы человечества	Содержание 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	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09

		преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества		
27	Тема 3.2. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-ОК 07 ОК 09
		ПЗ № 10 – анализ глобальных проблем человечества		
28	Консультация		2	
29	Дифференцированный зачет		2	
Всего:			58/22	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *общеобразовательных дисциплин*, 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. География. Современный мир. 10-11 классы учеб. для общеобразовательных учреждений: базовый уровень. - М.: Просвещение, 2023.
2. Максаковский М.Н. География для НПО и СПО. - М.: Академия, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Родионова И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 частях. Часть 1. — М.: Юрайт, 2020.
- Родионова И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 частях. Часть 2. — М.: Юрайт, 2020.
- Симагин Ю. А. Экономическая география и регионалистика. — М.: Юрайт, 2020.
- Интернет-ресурс Всероссийской общественной организации «Русское географическое общество» <http://www.rgo.ru>
- Интернет-ресурс «Национальная география» <http://www.national-geographic.ru>
- Интернет-ресурс «Мир географических карт» <http://www.mirkart.ru/>
- Интернет-ресурс "Я иду на урок географии" Издательского дома "Первое сентября" <http://geo.1september.ru/urok/>
- Интернет-ресурс ФГНБУ «ФИПИ»-подготовка к ОГЭ <http://www.fipi.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте - демонстрация знания по определению необходимых источников информации; планированию процесса поиска; структурированию получаемой информации; выделению наиболее значимого в перечне информации - демонстрация знания психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; основ проектной деятельности - демонстрация знания особенностей социального и культурного контекста - демонстрация знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - демонстрация знания путей обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства; основных направлений изменения климатических условий региона - демонстрация умения распознавать задачу и/или проблему в социальном 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>и/или проблему в социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - организовывать работу коллектива и команды - проявлять толерантность в рабочем коллективе - применять стандарты антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности 	<p>контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации - демонстрация умения организовывать работу коллектива и команды - демонстрация умения проявлять толерантность в рабочем коллективе - демонстрация умения применять стандарты антикоррупционного поведения - демонстрация умения соблюдать нормы экологической безопасности 	
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«ООД.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Орск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД12. Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД12. Физическая культура»: формировать у обучающихся развитие двигательных навыков, совершенствовать все виды физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формировать культуру 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.

Дисциплина «ООД 12. Физическая культура» включена в обязательную часть 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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;	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

	<p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>деятельности</p>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

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	2	
Практическое занятие	102	42
<i>Курсовая работа (проект)</i>		Не предусмотрено
Самостоятельная работа		Не предусмотрено
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	106	42

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ООД 12 Физическая культура.

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, формирование которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры.	<p>Здоровый образ жизни Современное состояние физической культуры и спорта</p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</p> <p>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.</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p> <p>Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений.</p> <p>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.</p> <p>Основы здорового образа и стиля жизни.</p> <p>Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.</p> <p>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</p>	2	ОК 01 04 08

	<p>здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма.</p> <p>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.</p> <p>Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>		
Тема 1.2. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	16/16	ОК 01 04 08
	В том числе практических занятий	16	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений	2/2	
	Выполнение комплексов утренней гимнастики	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса	2/2	
Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2/2		
РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			
Тема 2.1. Общая	Содержание учебного материала	4/8	

физическая подготовка	В том числе практических занятий	8	ОК01 04 08
	Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	2	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами	2	
	Подвижные игры различной интенсивности	2/2	
	Подвижные игры	2/2	
Лёгкая атлетика			
Тема 2.2. Специальная физическая подготовка.	Содержание учебного материала	10	ОК01 04 08
	В том числе практических занятий	10	
	Совершенствование техники спортивной ходьбы. Совершенствование техники постановки стопы при беге на различные дистанции.	2	
Тема 2.3. Бег на короткие дистанции.	Совершенствование техники бега на спринтерских дистанциях (60, 100 м) с учётом времени. Совершенствование техники «выбегания» из различных стартовых положений и стартового разгона. Совершенствование техники пробегания спринтерской дистанции (стартовый разгон, удержание скорости, финиширование).	2	
Тема 2.4. Эстафетный бег	Совершенствование техники эстафетного бега в условиях приближенным к соревновательным (приём -передача эстафетной палочки; вбегание и выбегание из «коридора»). Отработка эстафетного взаимодействия (в парах, тройках, четвёрках), эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м.	2	
Тема 2.5. Специальные беговые упражнения. Метание снаряда	Совершенствование техники выполнения специальных беговых и прыжковых упражнений; упражнений для метания. Метания снаряда (на результат). Метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.	2	
Тема 2.6. Прыжки в длину, высоту с места и разбега	Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (на результат); прыжка в высоту с разбега. прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной.	2	

Гимнастика			
Тема 3.1 Основная гимнастика	Содержание учебного материала	8/14	ОК01 04 08
	В том числе практических занятий	14	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. 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	2	
Тема 3.2 Акробатика	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». Совершенствование акробатических элементов	2/2	
Тема 3.3 Акробатика	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): Девушки 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. Юноши 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.	2/2	

Тема 3.4 Аэробика	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.).	2/2	
Тема 3.5 Атлетическая гимнастика	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардио тренажерах.	2/2	
Тема 3.6 Самбо	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты. Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки. Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры	2	
зачет	Сдача контрольных нормативов	2	
Спортивные игры			
Тема 3.7 Футбол	Содержание учебного материала	4/20	
	В том числе практических занятий	20	
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.	2	
Футбол. Правила игры и	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	

Футбол. Учебная игра	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)	2/2	ОК01 04 08
Тема 3.8 Баскетбол	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты	2	
	.Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков.	2/2	
	ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу	2	
	броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	2	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			
Лыжная подготовка			
Тема 4.1 Понятия техники лыжного спорта	Содержание учебного материала	8	ОК01 04 08
	В том числе практических занятий	8	
	Требования безопасности и первая помощь при травмах во время занятий физической культурой и спортом. Первая помощь при обморожениях. Классификация классических лыжных ходов. Фазовый состав и структура движений попеременного двухшажного и одновременных лыжных ходов. Типичные ошибки при передвижении классическими лыжными ходами. Классификация коньковых лыжных ходов.	2	
Тема 4.2 Строевые упражнения	Комплексы общеразвивающих упражнений. Упражнения, направленные на развитие гибкости, координационных способностей, силовой выносливости. Эстафеты и прыжковые упражнения, направленные на развитие скоростно-силовых способностей и быстроты. Спортивные и подвижные игры, направленные	2	

	на развитие ловкости, быстроты и выносливости. Циклические упражнения, направленные на развитие выносливости.		
Тема 4.3 Передвижение на лыжах по учебной лыжне (лыжной трассе, по равнинной и пересеченной местности).	Имитационные упражнения, выполняющиеся без приспособлений (имитация отдельных элементов и техники передвижения на лыжах по частям и целиком на месте и в движении) и с приспособлениями (лыжные палки, кроссовая подготовка, ходьба, преимущественно направленные на увеличение аэробной производительности организма и развитие волевых качеств, специфических для лыжника. Комплексы специальных упражнений на лыжах для развития силовой выносливости мышц, ног и плечевого пояса.	2	
Тема 5.1 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры	2	
Спортивные игры			
Тема 7.1 Волейбол	Содержание учебного материала	10	OK01 04 08
	В том числе практических занятий	10	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения.	2	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: передача мяча, подача, нападающий удар.	2	
	прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим падением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении.	2	
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Плавание			
Тема 8.1 Плавание	Содержание учебного материала	4	

	В том числе практических занятий	4	ОК01 04 08
	Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс) Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов	2	
	Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания	2	
РАЗДЕЛ 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	10/14	ОК01 04 08
	В том числе практических занятий	14	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы	2/2	
	Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков	2/2	
	Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.	2/2	
	Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.	2/2	
	Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	2	

	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.	2/2	
Дифференцированный зачет	сдача контрольных нормативов	2	
Всего:		106/42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:
Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для футбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Гимнастические маты

Стеллаж для хранения лыж

скамейка для степ-теста – пьедестал, =сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Аптечка медицинская, сетка заградительная

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий дополнительной литературы

Основная литература:

1. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>
2. Физическая культура : учебник для студ. Учреждений сред. Ф505 проф. образования / [Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицин, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев]. – 15-е изд., стер. – М.

Дополнительная литература:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:
<https://urait.ru/bcode/469681>

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном, социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения

		<p>студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-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. <p>Общая физическая подготовка Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ООД.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	17
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ООД. 13 Основы безопасности и защиты Родины» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ООД. 13 Основы безопасности и защиты Родины»: овладение основами военной подготовки и формирование у обучающихся базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности в соответствии с современными потребностями личности, общества и государства, что предполагает:

способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций; сформированность ценностей, овладение знаниями и умениями, которые обеспечивают готовность к военной службе, исполнению долга по защите Отечества;

сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

Дисциплина «ООД. 13 Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла.

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	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию	приемы структурирования информации	-
ОК 03 Планировать и	определять и выстраивать траектории	возможные траектории профессионального развития и	-

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	профессионального развития и самообразования	самообразования	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; 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	18	6
Практические занятия	38	14
Семинары	6	4
Консультации	4	2
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	0
Всего	68	26

2.2. Содержание дисциплины ООД.13 Основы безопасности и защиты Родины

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
Модуль 1 Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	
Тема 1 Взаимодействие личности, общества и государства в обеспечении национальной безопасности.	Содержание Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 2 Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	Содержание Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны. Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

Модуль 2 Основы военной подготовки		12	
Тема 3 Практическое занятие №1 Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка).	Содержание	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
	Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы.		
Тема 4 Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка).	Содержание	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
	Требования Курса стрельб по организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия.		
Тема 5 Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий.	Содержание	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
	История возникновения и развития радиотехнических комплексов. Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций.		
Тема 6 Свойства местности и их применение в военном деле (военная топография).	Содержание	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные ее разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение. Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка.		
Тема 7 Оружие массового	Содержание	2	ОК 01 - 04,
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры		

поражения (радиационная, химическая, биологическая защита).	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. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Виды боевых ранений и опасность их получения. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях.		ОК 06, ОК 08
Тема 8 Консультация №1 Особенности прохождения военной службы по призыву и по контракту.	Содержание Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации, Министерства внутренних дел Российской Федерации, Федеральной службы безопасности Российской Федерации, Министерства Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 3 Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	
Тема 9 Семинарское занятие №1 Современные представления о культуре безопасности.	Содержание 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. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровни решения задачи обеспечения безопасности. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации. Риск-ориентированное мышление как основа обеспечения безопасности. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности личности, общества, государства. Понятия «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 4 Безопасность в быту		6	
Тема 10	Содержание	2/2	ОК 01 - 04,

Консультация №2 Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях.	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Защита прав потребителя. Правила безопасного поведения при осуществлении покупок в Интернете. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях.		ОК 06, ОК 08
Тема 11 Практическое занятие №2 Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая помощь при них. Пожарная безопасность в быту.	Содержание Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 12 Практическое занятие №3 Безопасное поведение в местах общего пользования.	Содержание Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 5 Безопасность на транспорте		6	
Тема 13 Практическое занятие №4 Безопасность дорожного движения.	Содержание История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в темное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 14 Практическое занятие	Содержание Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

<p>№5 Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях.</p>	<p>характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников).</p>		
<p>Тема 15 Практическое занятие №6 Безопасное поведение на разных видах транспорта.</p>	<p>Содержание Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации.</p>	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
<p>Модуль 6 Безопасность в общественных местах</p>		6	
<p>Тема 16 Практическое занятие №7 Опасности социально-психологического характера.</p>	<p>Содержание Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи. Правила безопасного поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.</p>	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
<p>Тема 17 Практическое занятие №8 Опасности криминального характера.</p>	<p>Содержание Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребенок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торговоразвлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при</p>	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.		
Тема 18 Практическое занятие №9 Действия при пожаре, обрушении конструкций, угрозе или совершении террористического акта.	Содержание Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 7 Безопасность в природной среде		6	
Тема 19 Практическое занятие №10 Выживание в автономных условиях.	Содержание Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоемах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении и отморожении.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 20 Практическое занятие №11 Природные чрезвычайные ситуации.	Содержание Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в природных чрезвычайных ситуациях. Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными геологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными геологическими явлениями и процессами. Чрезвычайные ситуации,	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	вызванные опасными гидрологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными гидрологическими явлениями и процессами. Чрезвычайные ситуации, вызванные опасными метеорологическими явлениями и процессами. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Правила безопасного поведения. Последствия чрезвычайных ситуаций, вызванных опасными метеорологическими явлениями и процессами.		
Тема 21 Семинарское занятие №2 Экологическая грамотность и разумное природопользование.	Содержание Влияние деятельности человека на природную среду. Причины и источники загрязнения Мирового океана, почвы, атмосферы. Чрезвычайные ситуации экологического характера. Возможности прогнозирования, предупреждения, смягчения последствий. Экологическая грамотность и разумное природопользование.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 8 Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		8	
Тема 22 Семинарское занятие №3 Факторы, влияющие на здоровье человека.	Содержание Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 23 Неинфекционные заболевания.	Содержание Неинфекционные заболевания. Самые распространенные неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия и др.).		
Тема 24 Психическое здоровье и психологическое благополучие.	Содержание Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учебы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенесшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 25 Практическое занятие №12 Первая помощь пострадавшему.	Содержание Первая помощь. История возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Мероприятия первой помощи. Алгоритм первой помощи. Оказание первой помощи в сложных случаях (травмы глаза; «сложные» кровотечения; первая помощь с использованием подручных средств; первая помощь при нескольких травмах одновременно). Действия при прибытии скорой медицинской помощи.	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 9 Безопасность в социуме		6	
Тема 26 Практическое занятие №13 Общение в жизни человека.	Содержание Определение понятия «общение». Навыки конструктивного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе. Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы,	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, способы саморегуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов (буллинг, насилие). Способы противодействия буллингу и проявлению насилия.		
Тема 27 Практическое занятие №14 Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия.	Содержание Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнеру (партнерам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 28 Практическое занятие №15 Психологические механизмы воздействия на большие группы людей.	Содержание Психологическое влияние на большие группы. Механизмы влияния: заражение; убеждение; внушение; подражание. Деструктивные и псевдо психологические технологии.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 10 Безопасность в информационном пространстве		6	
Тема 29 Практическое занятие №16 Опасности, связанные с использованием программного обеспечения.	Содержание Практическое занятие №16 Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», ее признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

	Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ.		
Тема 30 Практическое занятие №17 Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.	Содержание Поведенческие опасности в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 31 Практическое занятие №18 Достоверность информации в цифровой среде.	Содержание Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещенный контент. Защита прав в цифровом пространстве.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Модуль 11 Основы противодействия экстремизму и терроризму		4	
Тема 32 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.	Содержание Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08
Тема 33 Практическое занятие №19 Правила безопасного	Содержание Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической	2/2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08

поведения при угрозе и совершении террористического акта.	операции.Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму.		
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		2	
Всего		68/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 10 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.:Издательство АСТ, 2020.

2. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник 11 кл. Под ред. Воробьева Ю.Л. – М.:Издательство АСТ, 2020.

3. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для СПО и НПО. Под ред. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.– М.:Академия, 2020.

3.2.2. Дополнительные источники:

1.Нормативно-правовые акты:

1. Конституция РФ;
2. СТРАТЕГИЯ национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года;
3. Военная доктрина РФ;
4. Доктрина информационной безопасности РФ;
5. Уголовный кодекс РФ;
6. Конвенция о правах ребенка;
7. Федеральный конституционный закон "О чрезвычайном положении";
8. Закон РФ "О государственной тайне";
9. Закон РФ "О защите прав потребителей";
10. ФЗ "О безопасности";
11. ФЗ "О гражданской обороне";
12. ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера";
13. ФЗ "Об образовании";
14. ФЗ "Об обороне";
15. ФЗ "О статусе военнослужащих";
16. ФЗ "О воинской обязанности и военной службе";
17. ФЗ "О безопасности дорожного движения";
18. ФЗ "О пожарной безопасности";
19. ФЗ "О радиационной безопасности населения";
20. ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
21. ФЗ "О полиции";
22. ФЗ "О безопасности гидротехнических сооружений";
23. ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
24. ФЗ "О наркотических средствах и психотропных веществах";
25. ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов";
26. ФЗ "О противодействии терроризму";
27. ФЗ "О противодействии экстремистской деятельности";
28. ФЗ "О свободе совести и о религиозных объединениях";
29. ФЗ "Об аварийно - спасательных службах и статусе спасателей";
30. ФЗ "Об информации, информатизации и защите информации";

31. ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";
32. ФЗ "Об оружии";
33. ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации".

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, 2021. – 414 с.
2. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.
3. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2019. – 150 с. <https://new.znaniyum.com/catalog/product/995045>
4. 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, 2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454510>
5. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/133903>
6. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие
7. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10- 11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 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, 2019. – 224 с. <https://new.znaniyum.com/catalog/product/972438>
9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.
10. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

3. Интернет-ресурсы:

<http://www.mchs.gov.ru>. Чрезвычайные ситуации природного характера. Модели поведения при возникновении ЧС природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Модели поведения при возникновении ЧС техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального характера. Модели поведения при возникновении ЧС социального характера.

<http://www.obzh.info/> Защита Отечества – долг и обязанность граждан России. Основы законодательства Российской Федерации об обороне государства и воинской обязанности граждан. Государственная и военная символика Российской Федерации, традиции и ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации.

<http://ru.wikipedia.org/wiki/ОБЖ> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - приемы структурирования информации - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания об основных источниках информации и ресурсах для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - демонстрирует знания о приемах структурирования информации - демонстрирует знания о возможных траекториях профессионального развития и самообразования; - демонстрирует знания о психологических основах деятельности коллектива, психологических особенностях личности; - демонстрирует знания о сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; о значимости профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; о стандартах антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - демонстрирует знания о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; об основах здорового образа жизни; об условиях профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 	<p>Выполнение практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p> <p>Решение ситуационных задач</p> <p>Аналитический разбор соответствующих материалов СМИ</p> <p>Решение проблемных задач</p> <p>Творческая работа обучающихся</p>

	Поварское и кондитерское дело; о средствах профилактики перенапряжения	
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - структурировать получаемую информацию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения; - 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - демонстрирует умения структурировать получаемую информацию; - демонстрирует умения определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - демонстрирует умения понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения; - демонстрирует 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 	

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

Рабочая программа дисциплины
«ЭК 01 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЭК 01 Основы финансовой грамотности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЭК 01 Основы финансовой грамотности»: подготовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства.

Дисциплина «ЭК 01 Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть 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 дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной	правила оформления документов и построения устных сообщений.	-

социального и культурного контекста	тематике на государственном языке		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов 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	12	4
Практическое занятие	12	6
<i>Семинар</i>	4	2
<i>Консультации</i>	2	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	32	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занят	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Введение	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Цели и задачи курса. Понятие и необходимость изучения основ финансовой грамотности	2	
Тема 2 Личное финансовое планирование	Содержание	2/2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Личное финансовое планирование. Составление финансового плана, семейный бюджет	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	ПЗ № 1 Тренинг по составлению личного финансового плана, семейного (личного) бюджета оценка его баланса	2/2	
Тема 3 Банковские услуги, предоставляемые гражданам	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Банковская система. Депозит и его природа.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2	
	ПЗ № 2 Расчет процентов по депозитам	2	
	ПЗ № 3 Расчет процентов по кредитам	2/2	
Тема 4 Расчетно-кассовые операции	Содержание	2/2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Семинар № 1 Банковские услуги гражданам. Банковские карты, их виды	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПЗ № 4 Формирование навыков безопасного поведения владельцев банковских кар. Риски при пользовании банкоматом, риски при использовании интернет-банкинга, электронные деньги.	2	

Тема 5 Страхование	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие страхования и страховой системы. Участники страхования.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	ПЗ № 5 Виды страхования. Выбор страховой компании, составление страхового договора. Расчет страховой премии	2/2	
Тема 6 Финансовый рынок и инвестиции	Содержание , в том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	ПЗ № 6 Виды инвестиций. Расчет доходности инвестиций	2	
Тема 7 Пенсионная система	Содержание	2/2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Пенсия. Государственная пенсионная система в РФ Пенсионный фонд РФ, его функции. Негосударственные пенсионные фонды. Расчет будущей пенсии	2/2	
Тема 8 Налоги и основные виды налогообложения граждан	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Налоговая система РФ. Понятие налога и его структура. Налог на доходы физических лиц. Виды налоговых вычетов при расчете НДФЛ	2	
Тема 9 Пирамиды и финансовое мошенничество	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Семинар № 2 Финансового мошенничество	2	
Консультация	Консультация по теме 8 «Налоги и основные виды налогообложения граждан»	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		32/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, 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. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся СПО / А.О. Жданова. – М.: ВИТА-ПРЕСС, 2020
2. В.В. Чумаченко, А.П. Горяев «Основы финансовой грамотности» учебное пособие, М. «Просвещение», 2016;

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.
2. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)
3. "Налоговый кодекс Российской Федерации" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 14.07.2023)

2. Учебная литература

1. А.В. Паранич «Путеводитель по финансовому рынку», М. И-трейд, 2010;
2. Н.Н. Думная, О.В. Карамова, О.А. Рябова «Как вести семейный бюджет: учебное пособие», М. Интеллект-центр, 2010;
3. Н.Н. Думная, М.Б. Медведева, О.А. Рябова «Выбирая свой банк: учебное пособие», М. Интеллект-центр, 2010;

3. Интернет-ресурсы:

1. Агентство по страхованию вкладов – официальный сайт. Режим доступа: www.asv.org.ru
2. Дружи с финансами. Национальная программа повышения финансовой грамотности граждан. Режим доступа: Вашифинансы.рф
3. Кредитный калькулятор. Режим доступа: www.calculator-credit.ru
4. Центральный банк Российской Федерации – официальный сайт. Режим доступа: www.cbr.ru
5. Консультант плюс. Режим доступа: www.consultant.ru
6. Он–line библиотека. Режим доступа: www.bestlibrary.ru
7. Электронные словари. Режим доступа: <http://www.edic.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания видов организационных</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на</p>	<p>требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и</p>	
--	--	--

<p>знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	<p>профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p>	
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины

«ЭК 02 ПЛАНИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ЭК 02 Планирование профессиональной карьеры» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЭК 02 Планирование профессиональной карьеры»: создать систему действенной профориентации обучающихся, способствующей формированию у подростков профессионального самоопределения в соответствии с желаниями, способностями, индивидуальными особенностями каждой личности и с учетом ситуации на рынке труда.

Дисциплина «ЭК 02 Планирование профессиональной карьеры» включена в обязательную часть 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. 4.3ОПОП-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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
ОК 05 Осуществлять	грамотно излагать	правила оформления	

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	документов и построения устных сообщений.	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов 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	30	12
Практическое занятие	0	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	32	12

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 Рынок труда	Содержание	4/2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Рынок труда: понятие, функции, элементы. Классификация рынков труда. конкуренция на рынке труда	2	
	Занятость, безработица. Государственное регулирование занятости. Федеральный закон РФ «О занятости населения в РФ». Отраслевая структура занятости Вологодской области.	2/2	
Тема 2 Профессиональная деятельность	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Профессиональная деятельность: виды, типы, режимы. Классификация профессий. профессиональная направленность личности	2	
	Характеристика профессий с точки зрения гарантии трудоустройства. Модели конкурентноспособности работника	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Определение профессиональной направленности личности	2	
Тема 3 Технология трудоустройства	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Алгоритм поиска работы. Методы поиска вакансий. Источники информации о вакансиях. Основные правила подготовки и оформления резюме. Техника ведения телефонных переговоров с потенциальным работодателем. Методы подбора персонала. Техника заполнения анкет и опросников. Подготовка к собеседованию с потенциальным работодателем. Внешний вид соискателя вакансий. Манера поведения и речи.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	ПЗ № 1 Анализ готовых резюме	2/2	

	ПЗ № 2 Построение алгоритма поиска работы	2/2	
Тема 4 Профессиональная адаптация	Содержание	6/2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Требования профессии к человеку. Профессиональная пригодность. Учет индивидуальных психологических особенностей личности в профессиональной деятельности. Понятие «адаптация». Профессиональная адаптация, ее виды	2	
	Планирование и реализация профессиональной карьеры. Виды карьеры.	2/2	
	Самообразование и повышение квалификации как необходимое условие профессионального роста. социально – профессиональная мобильность личности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПЗ №; 3 .Определение индивидуальных организационных и коммуникативных особенностей личности	2	
Тема 5. Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание	4/2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие, источники трудового права.социальное партнерство: понятие, сущность, формы. Коллективный договор.	2	
	Трудовой договор: понятие, виды, содержание. Дисциплина труда, трудовые споры. порядок разрешения трудовых споров.	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	ПЗ № 4. Заключение трудового договора	2/2	
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		32/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Исаева, О. М. Управление персоналом : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. М. Исаева, Е. А. Припорова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07215-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.

2. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации / М.О. Буянова, К.Н. Гусов; под ред. К.Н. Гусова. – 7-е изд., перераб. И доп. – М.: Проспект, 2016.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Издательство «Омега-Л», 2016.

4. Закон Российской Федерации «О занятости населения в Российской Федерации» от 20 апреля 1996 г. № 36-ФЗ.

2. Учебная литература

1. Зайцев Г.Г. Управление деловой карьерой: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Просвещение, 2017

2. Кязимов, К. Г. Управление персоналом: профессиональное обучение и развитие : учебник для среднего профессионального образования / К. Г. Кязимов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 202 с. — (Профессиональное образование). - ISBN 978- 5-534-10623-7. - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]

3. Рогов Е.И. Выбор профессии: Становление профессионала. – М.: ВЛАДОС ПРЕСС, 2016.

4. Румянцева Е.В. Руководство по поиску работы, самопрезентации и развитию карьеры – М.: Альпина Бизнес Букс, 2017.

3. Интернет-ресурсы:

1. Интернет ресурс. Справочная система «Консультант-плюс. <http://www.cons-plus.ru>

2. Интернет ресурс. Энциклопедия «Карьера» - Режим доступа: URL: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>

3. Электронный учебник «Карьерное моделирование: от цели к реализации»: <https://bc-nark.ru/projects/education/constructor/textbook>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - приемы структурирования информации; - современная научная профессиональная терминология; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - правила оформления документов и построения устных сообщений; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - пути обеспечения ресурсосбережения - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - знание основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - знание приемов структурирования информации; - знание современной научной профессиональной терминологии; - знание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности; - знание правил оформления документов и построения устных сообщений; - знание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - знание путей обеспечения ресурсосбережения - знание порядка их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности; - знание лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>
<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - определять необходимые источники информации; 	<ul style="list-style-type: none"> -умение владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - умение определять необходимые источники информации; 	

<ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - соблюдать нормы экологической безопасности; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; 	<ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; - умение применять стандарты антикоррупционного поведения; - умение соблюдать нормы экологической безопасности; - умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - умение участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; 	
--	--	--

Приложение 2.16
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ 01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 Основы философии»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «ОГСЭ.01 Основы философии» включена в обязательную часть Общего гуманитарного и социально-экономического 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта	

	составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
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	понимать и описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
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	

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	32	16
Практическое занятие	8	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	42	16

7.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объе м часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Детализация и углубленное изучение основ научной, философской и религиозной картин мира; развитие умения ориентироваться в наиболее общих философских вопросах	1. Философия К.Маркса и Ф.Энгельса	2	Сформировать более полные представления о социально – исторических предпосылках возникновения и развития философии. Расширить круг вопросов о культурном своеобразии немецкой философии и ее влияние на формировании идеологии будущих поколений. Данная тема имеет тесные межпредметные связи с исторической наукой.
2.		8. Мировые религии	6	Данная тема актуальна в современном мире и дает возможность обучающимся самореализовать себя как личность. Тема

				«Мировые религии» влияет на формирование духовно-нравственных ценностей и составляют важную часть духовной культуры.
3.		9. Национальные религии	2	Данная тема актуальна в современном мире и дает возможность обучающимся самореализовать себя как личность. Для понимания целостной религиозной картины мира, необходимо рассмотреть религии в пределах одного государства.

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Предмет философии и ее история			
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность	2	
	2. Предмет и определение философии.	2	
	Профессионально ориентированное содержание 3. Роль философии в повседневной жизни и профессиональной деятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2/2	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	2	
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	2	
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Семинар 1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.		
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 03, ОК
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	2/2	

	Профессионально ориентированное содержание Бессознательное и его влияние на выбор профессии		
	В том числе практических занятий	2	05, ОК 06, ОК 09
	ПЗ№1. Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2 Структура и основные направления философии			
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание	4/2	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	
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления Профессионально ориентированное содержание Методы философии в практической деятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2/2	
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09 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	
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ№2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
	Профессионально ориентированное содержание 3. Значимость процесса познания для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2/2	
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	4/4	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 непротivление злу. Этические	2/2	

	проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.		
	Профессионально ориентированное содержание Этика профессиональной деятельности для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
	ПЗ№3 Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности Профессионально ориентированное содержание Влияние общественных процессов на профессиональную деятельность.	2/2	
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	6/2	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	
	ПЗ№4. 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.	2	
	Профессионально ориентированное содержание 3. Вклад специальности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в духовную культуру и её связь с философской мыслью.	2/2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		42/16	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) социально-экономических дисциплин оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.
2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.
3. Кохановский, В.П., Матяш, Т.П., Яковлев, В.П., Жаров, Л.В. Основы философии, учебник для средних специальных учебных заведений. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008.
4. Кохановский В.П. Философия: конспект лекций: учеб. пособие.-М.: Кнорус. образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волгогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волгогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844376> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
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. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гордашевская, В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 03.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471085> (дата обращения: 01.11.2021).
6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с.

— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469906> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92140>

8. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474407> (дата обращения: 01.11.2021).

9. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489642> (дата обращения: 29.01.2022).

3.2.3. Дополнительные издания

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. — Москва: РГ-Пресс, 2021. — 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <p>1. Основные категории и понятия философии;</p> <p>2. Роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>3. Основы философского учения о бытии.</p> <p>4. Сущность процесса познания.</p> <p>5. Основы научной, философской и религиозной картин мира.</p> <p>6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.</p> <p>7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.</p>	<p>- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат;</p> <p>- четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;</p> <p>- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных с расширением научно-технической революции;</p> <p>- объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;</p> <p>- проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления</p> <p>- четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- аналитическая работа с оригинальными текстами;</p> <p>- домашняя работа творческого и проблемного характера;</p> <p>- Написание рефератов</p> <p>- Тестирование</p> <p>- Написание философского эссе</p>
<p>Умения:</p> <p>Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p>- Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;</p> <p>- аргументированно цитировать классиков разных философских школ;</p> <p>- демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>- устный опрос;</p> <p>- контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений);</p> <p>- тестирование;</p> <p>- работа с философским словарем и оригинальными текстами;</p> <p>- оценка выступлений на семинарах;</p> <p>- защита реферативных работ;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 02 ИСТОРИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
<u>1. Общая характеристика.....</u>	<u>4</u>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</u>	<u>4</u>
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</u>	<u>4</u>
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>4</u>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</u>	<u>4</u>
<u>2.2. Содержание дисциплины.....</u>	<u>5</u>
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>7</u>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</u>	<u>7</u>
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</u>	<u>7</u>
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</u>	<u>7</u>

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОГСЭ 02 История »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 02 История»: формирование у обучающегося целостной картины российской и мировой истории, учитывающей взаимосвязь всех ее этапов, их значимость для понимания современного места и роли России в мире, важность вклада каждого народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по основным этапам развития российского государства и общества, а также современного образа России.

Дисциплина «ОГСЭ 02 История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально – экономического цикла

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.ЗОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
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	особенности социального и культурного контекста;	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	понимать и описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	

традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения			
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение	порядок применения современного программного обеспечения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Анализировать основные социально-экономические процессы.	1.Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	2	Необходимость углубленного изучения столкновение двух христианских течений: православие и католичество.
2.	Отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа.	2. Тема 4.Волим под царя восточного, православного	6	Необходимость углубленного изучения взаимоотношений России и Польши; Вопросов национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество); борьбы за свободу под руководством Богдана Хмельницкого; Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада.
3.	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений.	3. Тема 12. От перестройки кризису, от кризиса к возрождению	6	Необходимость углубленного изучения ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся

	<p>Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику:</p> <p>От Мюнхенской речи до операции в Сирии.</p> <p>Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты.</p> <p>Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.</p>			<p>деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.</p>
4.	<p>Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти.</p>	4. Тема 13. Россия в XXI в.	6	<p>Необходимость углубленного изучения ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI века.</p>

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	24
Практическое занятие	12	
Самостоятельная работа	6	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	68	24

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		6/4	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание		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.	2/2	
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2	
	В том числе практических занятий		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2	
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2/2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 2. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.			

Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание	6/4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических и занятий		
	Практическое занятие 3. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2	
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	2/2	
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание	6/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2/2	
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2	
	В том числе практических занятий		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Практическое занятие 4. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Содержание	4/2	
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Содержание	6/4	
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2/2	
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	2/2	
	В том числе самостоятельных занятий		

	Самостоятельная работа 1 Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Содержание	8/4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 5. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2	
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	2/2	
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	2	
	В том числе самостоятельных занятий		
	Самостоятельная работа 2 Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	2/2	
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия	2	
	В том числе самостоятельных занятий		
	Самостоятельная работа 3 Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	
Раздел 3.« Россия – Моя история»		22/4	
Тема 1. Россия – великая наша держава	Содержание		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Гимн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	2/2	
Тема 2. Александр Невский	Содержание		

как спаситель Руси	Выбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3. Волим под царя восточного, православного	Содержание		
	Практическое занятие 6. Взаимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	Содержание		
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 5. От великих потрясений к Великой победе	Содержание		
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.	2/2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 6. Вставай, страна огромная	Содержание		
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 7. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	Содержание		
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	меньшинств в новообразованном государстве.		
Тема 8. Россия. XXI век	Содержание		
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 9. Слава русского оружия	Содержание		
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военнопромышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		68/24	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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-еизд., доп.Москва:Академия, 2020.–384с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>
2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179> (дата обращения: 01.11.2021).
3. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).
5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 01.11.2021).
6. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. —

8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127> (дата обращения: 01.11.2021).

7. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

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. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: приемы структурирования информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации особенности социального и культурного контекста; сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; порядок применения современное программное обеспечение и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: определять необходимые источники информации; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке понимать и описывать значимость своей специальности использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Демонстрирует знания применять приемы структурирования информации; Демонстрирует знания применять содержание актуальной нормативно-правовой документации особенности социального и культурного контекста; Демонстрирует знания применения гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Демонстрирует знания применения современное программное обеспечение и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Демонстрирует умения определять необходимые источники информации; Демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке Демонстрирует умения понимать и описывать значимость своей специальности Демонстрирует умения использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

--	--	--

Приложение 2.18
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП- П.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: развитие и совершенствование у обучающихся иноязычной коммуникативной компетенции в профессиональной сфере, позволяющей им использовать иностранный язык в профессиональной деятельности, осуществлять межкультурную коммуникацию для решения профессиональных задач, реализовывать обмен с зарубежными партнерами в рамках своей профессиональной деятельности и для дальнейшего самообразования

Дисциплина «ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
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. 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;	
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; 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	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Часы вариативной части направлены на формирование умений 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	Тема 2.3. Названия продуктов питания и характеристики блюд	14	формировать умения понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на профессиональные темы
2		Тема 2.4 Ресторан	8	участвовать в диалогах на профессиональные темы
3		Тема 2.5 Приготовление пищи	6	Уметь переводить и составлять рецепты
4		Тема 2.10 Кухни народов мира	12	строить простые высказывания о кухне народов мира и уметь понимать общий смысл рецептов разных народов мира

5		Тема 2.11 Устройство на работу	18	Анализ требований работодателей к компетенциям выпускников, готовности выполнять трудовые функции
---	--	--------------------------------------	----	---

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		
Практическое занятие	68	46
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	20	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	
Всего	136	46

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	Введение.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		1.Цели и задачи изучения иностранного языка. Роль иностранного языка в жизни и деятельности человека. Грамматика: имя существительное.		
	Тема 1.1. Повседневная жизнь.	Содержание учебного материала	6	
2	Семья.	Лексика по теме: «Семья. Биография. Хобби». Грамматика: местоимения, числительное.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
3	Биография.	Лексика по теме: «Семья. Биография. Хобби». Грамматика: местоимения, числительное.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
4	Хобби.	Лексика по теме: «Семья. Биография. Хобби». Грамматика: местоимения, числительное.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Тема 1.2. Путешествия.	Содержание учебного материала	12/2	
5	Быт сервис: гостиницы.	Лексика по теме «Обслуживание в гостинице. Виды номеров»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
6	Бронирование мест в гостинице.	Лексика по теме «Обслуживание в гостинице. Заказ номера по телефону. Оформление в гостиницу»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
7	Разговорная практика: «Оформление в гостиницу».	Лексика по теме «Обслуживание в гостинице. Оформление в гостиницу»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
8	Путешествия.	Лексика по теме «Виды транспорта. Путешествие разными видами транспорта. Заказ и покупка билет» Грамматика: Степени сравнения прилагательных.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
9	Заказ билетов.	Лексика по теме «Виды транспорта. Путешествие разными видами транспорта. Заказ и покупка билет»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10

		Грамматика: Степени сравнения прилагательных		
10	Покупка билетов.	Лексика по теме «Виды транспорта. Путешествие разными видами транспорта. Заказ и покупка билет»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		Грамматика: Степени сравнения прилагательных		
		В том числе самостоятельная работа		
		<u>Самостоятельная работа №1 «Путешествия»</u>	2	
	Тема 1.3 Путешествие по Великобритании.	Содержание учебного материала	6/2	
11	Географическое положение Великобритании.	Лексика по теме «Географическое положение страны» Грамматика: Артикль с географическими названиями.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
12	Политическая система Великобритании.	Лексика по теме «Политическая система страны» Грамматика: Будущее неопределенное время	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
13	Достопримечательность и Великобритании.	Лексика по теме «Достопримечательности страны» Грамматика: Предлоги.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		В том числе самостоятельная работа		
		<u>Самостоятельная работа №2 «Предлоги»</u>	2	
	Тема 1.4. Путешествие по России.	Содержание учебного материала	6/2	
14	Географическое положение России.	Лексика по теме «Географическое положение страны» Грамматика: Настоящее совершенное время.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
15	Достопримечательность и России.	Лексика по теме «Достопримечательности страны. Города» Грамматика: Настоящее совершенное время.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
16	Города России.	Лексика по теме «Географическое положение страны. Достопримечательности страны. Политическая система страны. Города» Грамматика: Настоящее совершенное время.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		В том числе самостоятельная работа		
		<u>Самостоятельная работа №3 «Настоящее совершенное время»</u>	2	
	Тема 2.1. Образование.	Содержание учебного материала	8/2	

17	Образование в России.	Лексика по теме «Система образования. Учебное заведение»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
18	Мое учебное заведение.	Лексика по теме «Учебное заведение»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
19	Образование в Великобритании.	Лексика по теме «Система образования»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
20	Кембридж и Оксфорд.	Лексика по теме «Учебное заведение»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		В том числе самостоятельная работа		
		<u>Самостоятельная работа №4 «Образование»</u>	2	
	Тема 2.2 Моя будущая профессия.	Содержание учебного материала	6/2/4	
21	Профессии.	Лексика по теме «Современные профессии» Грамматика: Времена Simple.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
22	Моя будущая профессия.	Лексика по теме «Моя будущая профессия» Грамматика: Времена Simple.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
23	Известные люди в профессии.	Лексика по теме «Моя будущая профессия» Грамматика: Времена Simple.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		В том числе самостоятельная работа		
		<u>Самостоятельная работа №5 «Профессии»</u>	2	
	Тема 2.3. Названия продуктов питания и характеристики блюд.	Содержание учебного материала	14/4/12	
24	Овощи и овощные блюда.	Лексика по теме «Овощи и фрукты» Грамматика: Многочисленность глагола to be	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
25	Фрукты и ягоды.	Лексика по теме «Фрукты и ягоды»	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
26	Молочные, крупяные и яичные изделия	Лексика по теме «Молочные изделия»	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10

27	Мясо и рыба.	Лексика по теме «Мясо и рыба»	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
28	Диалоги по предложению блюд	Составление диалогов	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
29	Напитки.	Лексика по теме «Напитки»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
30	Классификация напитков	Лексика по теме «Классификация напитков»	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		В том числе самостоятельная работа		
		<u>Самостоятельная работа №6 «Продукты питания»</u>	4	
	Тема 2.4 Ресторан.	Содержание учебного материала	8/2/4	
31	Зал ресторана	Лексика по теме «В ресторане» Грамматика: Причастие прошедшего времени	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
32	Кухня ресторана.	Лексика по теме «В ресторане» Грамматика: Неопределенные местоимения	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
33	Рабочий день повара.	Лексика по теме «Рабочий день» Грамматика: Повелительное наклонение.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
34	Рабочий день официанта.	Лексика по теме «Рабочий день»	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		В том числе самостоятельная работа		
		<u>Самостоятельная работа №7 «Причастие прошедшего времени»</u>	2	
	Тема 2.5 Приготовление пищи.	Содержание учебного материала	6/6	
35	Приготовление разных блюд.	Лексика по теме «Приготовление пищи» Грамматика: Причастие настоящего времени.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
36	Методы приготовления пищи.	Лексика по теме «Приготовление пищи» Грамматика: Причастие настоящего времени.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
37	Рецепты и их составление.	Лексика по теме «Приготовление пищи» Грамматика: Времена Continuous.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10

	Тема 2.6 Сервировка стола и обслуживание.	Содержание учебного материала	6	
38	Сервировка стола.	Лексика по теме «Сервировка стола» Грамматика: Многозначность глагола to have	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
39	Сервировка стола к обеду, ужину.	Лексика по теме «Сервировка стола» Грамматика: Многозначность глагола to have	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
40	Сервировка праздничного стола.	Лексика по теме «Сервировка стола» Грамматика: Многозначность глагола to have	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Тема 2.7.Обслуживание в зале ресторана, кафе, номере гостиницы.	Содержание учебного материала	6	
41	Правила составления и виды меню.	Лексика по теме «Меню» Грамматика: Времена Perfect.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
42	«Заказ завтрака, обеда и ужина»	Лексика по теме «Обслуживание» Грамматика: Времена Perfect.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
43	Обслуживание.	Лексика по теме «Обслуживание» Грамматика: Времена Perfect.	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
	Тема 2.10 Кухни народов мира.	Содержание учебного материала	12/4/12	
44	Русская национальная кухня.	Лексика по теме «Кухни народов мира» Грамматика: Страдательный залог.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
45	Праздничные блюда.	Лексика по теме «Кухни народов мира» Грамматика: Существительное в функции определения.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
46	Питание англичан.	Лексика по теме «Кухни народов мира» Грамматика: Предлоги.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
47	Фирменные блюда американцев.	Лексика по теме «Кухни народов мира» Грамматика: Модальные глаголы.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
48	Немецкая кухня.	Лексика по теме «Кухни народов мира» Грамматика: Модальные глаголы.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10

49	Итальянская кухня.	Лексика по теме «Кухни народов мира» Грамматика: Эквиваленты модальных глаголов.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
		В том числе самостоятельная работа <u>Самостоятельная работа №8 «Кухни народов мира»</u>	4	
	Тема 2.11 Устройство на работу.	Содержание учебного материала	18/8	
50	Моя будущая профессия - повар.	Лексика по теме «Моя будущая профессия» Грамматика: Инфинитив.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
51	Устройство на работу.	Лексика по теме «Моя будущая профессия» Грамматика: Инфинитивные конструкции.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
52	Собеседование.	Лексика по теме «Моя будущая профессия» Грамматика: Герундий.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
53	Составление резюме.	Лексика по теме «Моя будущая профессия» Грамматика: Герундий.	2/2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
54	Структура делового письма.	Лексика по теме: «Деловая переписка»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
55	Письмо-запрос.	Лексика по теме: «Деловая переписка»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
56	Письмо-предложение.	Лексика по теме: «Деловая переписка»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
57	Письмо-заказ.	Лексика по теме: «Деловая переписка»	2	ОК 02, 03, 05, 09, 10
58	Дифференцированный зачет		2	
Всего			136/46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет иностранного языка в 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. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.

2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2.

4. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 08.02.2022). – Текст: электронный.

2. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171416> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL:<http://www.abbyyonline.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

4. Онлайн-словари «Мультитран». - URL:<http://www.multitran.ru> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> (дата обращения: 01.07.2021). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.

6. Cambridge Dictionaries Online. - URL:<http://dictionary.cambridge.or> (дата обращения: 11.02.2022). – Текст: электронный.

7. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com (дата обращения: 08.02.2022) – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>Приемы структурирования информации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>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.</p>	<p>Демонстрация знаний приемов структурирования информации;</p> <p>Демонстрация знаний современной научной и профессиональной терминологии; возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p>Демонстрация знаний особенностей социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>Демонстрация знаний современных средств и устройств информатизации; порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p> <p>Демонстрация знаний правил 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.</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий;</p> <p>– оценка результатов аудирования;</p> <p>– дифференцированный зачет</p>
<p>Умеет:</p> <p>определять необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории</p>	<p>Демонстрация умений определять необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Демонстрация умений применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального</p>	<p>– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой;</p> <p>– оценка результатов аудирования;</p> <p>– представление результатов, выполненных внеаудиторных</p>

<p>профессионального развития и самообразования;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>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; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>развития и самообразования;</p> <p>Демонстрация умений грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>Демонстрация умений применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение;</p> <p>Демонстрация умений 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; писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>самостоятельных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет</p>
---	--	---

Приложение 2.19
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ 04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Орск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

10. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ04. Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ04. Физическая культура»: формировать у обучающихся развитие двигательных навыков, совершенствовать все виды физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формировать культуру 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.

Дисциплина «ОГСЭ04.Физическая культура» включена в обязательную часть общих гуманитарный и социально-экономический цикл 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.ЗОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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 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 08 Использовать средства	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность	роль физической культуры в общекультурном,

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	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	116	46
Практическое занятие	114	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	20	

Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	136	46

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 04 Физическая культура.

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, формирование которых способствует элемент программы
РАЗДЕЛ 1. Научно-методические основы формирования физической культуры личности			
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры.	<p>Здоровый образ жизни Современное состояние физической культуры и спорта</p> <p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</p> <p>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.</p> <p>Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.</p> <p>Социально-биологические основы физической культуры. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений.</p> <p>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.</p> <p>Основы здорового образа и стиля жизни.</p> <p>Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.</p> <p>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</p>	2	ОК01 04 08

	<p>здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма.</p> <p>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.</p> <p>Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>		
Тема 1.2. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	16/16	OK01 04 08
	В том числе практических занятий	16	
	Выполнение комплексов дыхательных упражнений	2/2	
	Выполнение комплексов утренней гимнастики	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений для глаз	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений для снижения массы тела	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений по профилактике плоскостопия	2/2	
	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса	2/2	
Проведение студентами самостоятельно подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2/2		
Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	4		

РАЗДЕЛ 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			
Тема 2.1. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	4/8	ОК 08
	В том числе практических занятий	8	
	Двигательные действия. Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами.	2	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами	2	
	Подвижные игры различной интенсивности	2/2	
	Подвижные игры	2/2	
Лёгкая атлетика			
Тема	Содержание учебного материала	10	ОК01 04 08
	В том числе практических занятий	10	
2.2. Специальная физическая подготовка.	Совершенствование техники спортивной ходьбы. Совершенствование техники постановки стопы при беге на различные дистанции.	2	
	самостоятельная работа: Оздоровительная ходьба и бег.	4	
Тема 2.3. Бег на короткие дистанции	Совершенствование техники бега на спринтерских дистанциях (60, 100 м) с учётом времени. Совершенствование техники «выбегания» из различных стартовых положений и стартового разгона. Совершенствование техники пробегания спринтерской дистанции (стартовый разгон, удержание скорости, финиширование).	2	
	самостоятельная работа: Правила судейства в массовых видах спорта	4	
Тема 2.4. Эстафетный бег	Совершенствование техники эстафетного бега в условиях приближенным к соревновательным (приём -передача эстафетной палочки; вбегание и выбегание из «коридора»). Отработка эстафетного взаимодействия (в парах, тройках, четвёрках), эстафетный бег 4 100 м, 4 400 м.	2	
Тема 2.5. Специальные беговые упражнения. Метание	Совершенствование техники выполнения специальных беговых и прыжковых упражнений; упражнений для метания. Метания снаряда (на результат). Метание гранаты	2	

снаряда	весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра.		
Тема 2.6. Прыжки в длину, высоту с места и разбега	Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (на результат); прыжка в высоту с разбега. прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги»; прыжка в высоту способами: «прогнувшись», перешагивания, «ножницы», перекидной. самостоятельная работа: Оздоровительные мероприятия ;банные процедуры.: Комплексы упражнений для оздоровительных форм занятий физической культурой	2	
		4	
Гимнастика			
Тема 3.1 Основная гимнастика	Содержание учебного материала	8/14	ОК01 04 08
	В том числе практических занятий	14	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. 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	2	
Тема 3.2 Акробатика	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».Совершенствование акробатических элементов	2/2	
Тема 3.3 Акробатика	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться): Девушки 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,	2/2	

	<p>правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.</p> <p>Юноши</p> <p>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.</p>		
Тема 3.4 Аэробика	<p>Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.</p> <p>Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).</p> <p>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.).</p>	2/2	
Тема 3.5 Атлетическая гимнастика	<p>Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами</p> <p>Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.</p> <p>Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардио тренажерах.</p>	2/2	
Тема 3.6 Самбо	<p>Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты.</p> <p>Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки.</p> <p>Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры</p>	2	
зачет	Сдача контрольных нормативов	2	
Спортивные игры			
Тема 3.7 Футбол	Содержание учебного материала	4/20	

	В том числе практических занятий	20	OK01'04 08
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.	2	
Футбол. Правила игры и методика судейства.	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
Футбол. Учебная игра	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)	2/2	
Тема 3.8 Баскетбол	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты	2	
	.Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков.	2/2	
	ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу	2	
	броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	2	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Лыжная подготовка			
Тема 4.1 Понятия техники лыжного спорта.	Содержание учебного материала	8	
	В том числе практических занятий	8	
	Требования безопасности и первая помощь при травмах во время занятий физической культурой и спортом. Первая помощь при обморожениях. Классификация классических лыжных ходов. Фазовый состав и структура	2	

	движений попеременного двухшажного и одновременных лыжных ходов. Типичные ошибки при передвижении классическими лыжными ходами. Классификация коньковых лыжных ходов.		OK01 04 08
Тема 4.2 Строевые упражнения	Комплексы общеразвивающих упражнений. Упражнения, направленные на развитие гибкости, координационных способностей, силовой выносливости. Эстафеты и прыжковые упражнения, направленные на развитие скоростно-силовых способностей и быстроты. Спортивные и подвижные игры, направленные на развитие ловкости, быстроты и выносливости. Циклические упражнения, направленные на развитие выносливости.	2	
Тема 4.3 Передвижение на лыжах по учебной лыжне (лыжной трассе, по равнинной и пересеченной местности).	Имитационные упражнения, выполняющиеся без приспособлений (имитация отдельных элементов и техники передвижения на лыжах по частям и целиком на месте и в движении) и с приспособлениями (лыжные палки, кроссовая подготовка, ходьба, преимущественно направленные на увеличение аэробной производительности организма и развитие волевых качеств, специфических для лыжника. Комплексы специальных упражнений на лыжах для развития силовой выносливости мышц, ног и плечевого пояса.	2	
Тема 5.1 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры	2	
Спортивные игры			
Тема 7.1 Волейбол	Содержание учебного материала	10	OK01 04 08
	В том числе практических занятий	10	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения.	2	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: передача мяча, подача, нападающий удар.	2	
	прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим	2	

	нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении.		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	2	
Плавание			
Тема 8.1 Плавание	Содержание учебного материала	4/4	ОК01 04 08
	В том числе практических занятий	4/4	
	Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс) Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов	2/2	
	Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания	2/2	
РАЗДЕЛ 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)			
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	14/14	
	В том числе практических занятий	14	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы	2/2	

	Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков	2/2	OK01 04 08
	Средства, методы и методика формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.	2/2	
	Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.	2/2	
	Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	2/2	
	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. Внеурочная самостоятельная работа: Введение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). Требования к технике безопасности при занятиях физическими упражнениями	2/2	
Дифференцированный зачет	сдача контрольных нормативов	4	
Всего:		46/136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:
Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для футбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Гимнастические маты

Стеллаж для хранения лыж

скамейка для степ-теста – пьедестал, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Аптечка медицинская, сетка заградительная

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий дополнительной литературы

Основная литература:

3. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>
4. Физическая культура : учебник для студ. Учреждений сред. Ф505 проф. образования / [Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицин, Р. Л. Палтиевиц, Г. И. Погадаев]. – 15-е изд., стер. – М.

Дополнительная литература:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143>

2. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/46968>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины 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</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные

		<p>дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-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.</p> <p>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</p>
--	--	---

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ 05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: состоит в формировании у студентов представления о типах общения и его строении, феноменах и закономерностях общения, возможностях управления впечатлением в общении, технологиях подготовки к различным формам общения, способах применения полученных знаний в практической деятельности, в регуляции социального поведения личности и группы. Подготовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства;

Дисциплина «ОГСЭ 05 Психология общения» включена в обязательную часть общих гуманитарный и социально-экономический цикл образовательной программы, вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

11.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Формирования умений	1. Коммуникативная	6	Улучшить навыки

	<p>налаживать контакт, обеспечивать эффективную коммуникацию с клиентом; использовать навыки саморегуляции в стрессовых ситуациях; применять техники и правила ведения делового общения; применять техники и приемы распознавания признаков манипуляции, внушения; распознавать и избегать открытых конфликтов.</p>	<p>функция общения</p>		<p>правильного взаимодействия с окружающими, улучшить понимание себя и других, а также повысить свою коммуникативную компетенцию. Разнообразие форм коммуникации, методики эффективного общения и практические упражнения помогут студентам не только освоить теоретические знания, но и применить их на практике, обогатив свой опыт общения и повысить уровень своей социальной компетентности.</p>
<p>2.</p>		<p>2. Перцептивная функция общения</p>	<p>6</p>	<p>Понимание перцептивной функции общения поможет студентам развивать навыки эмпатии, адаптации и эффективного взаимодействия с окружающими. Таким образом, данная тема способствует развитию коммуникативной компетенции и повышению эффективности взаимодействия как в учебной, так и в профессиональной среде.</p>

3.		3. Перцептивная функция общения	8	<p>Расширит представление о том, как мы воспринимаем и интерпретируем информацию из различных источников, а также как эти процессы оказывают влияние на наше поведение в рамках коммуникации.</p> <p>Понимание перцептивной функции общения является важным навыком для успешного взаимодействия с окружающими людьми.</p>
		4. Понятие личности в общении	6	<p>Изучение понятия личности в общении способствует развитию навыков эмпатии, адекватного восприятия и понимания других людей, умения находить общий язык и решать конфликты. Это помогает создать благоприятную атмосферу коммуникации, повышает эффективность работы в группе, способствует разрешению конфликтов и достижению общих целей.</p>
		5. Понятие конфликта Стратегии поведения при разрешении межличностных конфликтов	6	<p>Понимание сути конфликта, его причин и возможных последствий позволяет развивать эмоциональную и интеллектуальную</p>

				<p>компетенцию, улучшить коммуникативные навыки и повысить самосознание. Отработка стратегий поведения при разрешении конфликтов позволяет не только избегать конфликтных ситуаций, но и выстраивать здоровые отношения с окружающими.</p>
		5. Технологии делового общения	4	<p>Изучение технологий делового общения позволяет студентам приобрести необходимые навыки для взаимодействия с коллегами, партнерами и клиентами. Эта тема также помогает понять, как использование современных коммуникационных инструментов может повысить эффективность работы</p>

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	30	10
Практическое занятие	2	4
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	36	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1.1. Введение в учебную дисциплину	Содержание	4	
	Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Роль общения в профессиональной деятельности специалиста банка.	2	ОК 03, ОК05, ОК09
	Виды и функции. Структура общения.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.2. Коммуникативная функция общения	Содержание	4	
	Общение как обмен информацией. Коммуникативные и психологические барьеры. Рефлексивное слушание: выяснение, перефразирование, резюмирование.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Общение как взаимодействие. Стратегии и тактики взаимодействия.	2/2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ 2 Технологии обратной связи в говорении и слушании.	2	ОК 05, ОК 09
Тема 1.3 Перцептивная функция общения	Содержание	6	
	Общение как восприятие людьми друг друга. Механизмы взаимопонимания в общении.	2	ОК 04, ОК 05
	Сенсорные каналы, их диагностика и использование в общении.	2	ОК 04, ОК 05
	Эффекты межличностного восприятия	2	ОК 04, ОК 05
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ 4 Самопрезентация. Первое впечатление. Техники	2	ОК 04, ОК 05

	вербального имиджа.		
Тема 1.4 Понятие конфликта	Содержание	4	
	Понятие конфликта, его виды. Стадии протекания конфликта. Причины возникновения.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Способы управления конфликтами	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ 5 Формирование навыков ведения переговоров.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.5 Стратегии поведения при разрешении межличностных конфликтов.	Содержание	4	
	Структурные и межличностные способы управления конфликтами: воспитательные межличностные способы, организационно-структурные, административно-силовое разрешение конфликта.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Обоснование претензии, переключение на просьбу, воспоминание, комплимент. Отражение смысла высказываний и претензий.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ 6 Размещение участников за столом. Тактики ведения бесконфликтных переговоров.	2	ОК 04, ОК 05
Тема 1.6 Понятие личности в общении.	Содержание	6	
	Психологические типы личностей. Имидж личности. Понятие имиджа	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Приоритетные качества для решения проблемы имиджа. Модели поведения для формирования имиджа.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Критерии выбора модели поведения для формирования	2/2	ОК 03, ОК 04, ОК 05

	положительного имиджа. Тактика общения и её значение для формирования имиджа, механизмы психологического воздействия.		
1.7 Технологии делового общения	Содержание	4	
	Деловая беседа. Деловые переговоры. Деловые совещания. Деловые дискуссии.	2	ОК 04, 05,06
	Культура общения по телефону. Деловая корреспонденция.	2	ОК 04, 05,06
	В том числе практических занятий	2	
	ПЗ 6 Написать резюме	2	ОК 04, 05,06
Консультация		2	
Дифференцированный зачет		2	
		36/12	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Корягина М.А., Антонова Н.В. Психология общения: учебник и практикум для СПО М.: Изд. Юрайт, 2018
2. Корягина М.А., Антонова Н.В. Социальная психология. Теория и практика: учебник и практикум для СПО.-М.: Изд. Юрайт, 2018
3. Панфилова А.П. Психология общения: учебник для студ.учреждений сред. проф.образования / А.П Панфилова .-М.: ОИЦ «Академия», 2016.
5. Столяренко Л.Д. Психология общения: учебник / Л.Д.Столяренко, С.И.Самыгин. Изд. 2-е. –Ростов н/Д: Феникс, 2017. (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные источники

2. Учебная литература

1. Лопарев, А. В. Конфликтология : учебник для среднего профессионального образования / А. В. Лопарев, Д. Ю. Знаменский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024
2. Чернова, Г. Р. Конфликтология : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. Р. Чернова, М. В. Сергеева, А. А. Беляева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024.

3. Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru/>
2. Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам – <http://www.edu-all.ru/>
3. Библиотека практической психологии - <https://psyfactor.org/lybr.htm>
4. Образовательная социальная сеть <https://nsportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: современную научную и профессиональную терминологию психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p>	<p>Демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;</p> <p>правил оформления документов и построения устных сообщений;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</p>	<p>Устный опрос, тестирование, домашняя работа, конспектирование текста, выступление с докладом.</p>
<p>Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>Демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p>	<p>Письменный опрос, ситуационные тесты, деловая игра.</p>

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.01 ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

12. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ЕН.01 Химия »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины (формулируем самостоятельно) «ЕН.01 Химия»: обеспечение обучающихся теоретическими знаниями и умениями, практическими навыками необходимыми для эффективного выполнения профессиональной деятельности.

Дисциплина «ЕН.01 Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного 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. 4.3ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>основные понятия и законы химии;</p> <p>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</p> <p>-понятие химической кинетики и катализа;</p> <p>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p> <p>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>-тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p> <p>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>-свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории
--	--	---

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объе м часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Анализировать и оценивать физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов.	Высокомолекулярные соединения.	6	Необходимость сформировать знания у обучающихся о физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов, раскрыть значения высокомолекулярных соединений.
2.	Анализировать значение анионов и катионов в осуществлении химико-технологического контроля.	Классификация катионов и анионов.	6	Необходимость углубленного изучения катионов и анионов в химико – технологическом контроле, с целью применения в будущей специальности
3.	Знать сущность и уметь осуществлять на практике методы количественного анализа.	Методы количественного анализа.	6	Необходимость углубленного изучения сущности методов количественного анализа

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	28
Практическое занятие	26	0
Лабораторные занятия	8	0
Консультации	2	0
Самостоятельная работа	8	0
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	2	0
Всего	84	28

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		4
Раздел 1. Физическая химия			
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01–03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Практическое занятие №1 Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.			
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш) 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 Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное		

	состояния.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 04, ОК 06
	Лабораторное занятие №1 Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 04, ОК 06
	Лабораторное занятие №2 . Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.		
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения рН 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		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №2 Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10

	Лабораторное занятие №3 Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.	2	ОК4, ОК6
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.	1	
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. 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.		
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	1	
Раздел.2 Коллоидная химия			
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05,

Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания		ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Практическое занятие №3. Составление формул и схем строения мицелл.		
	Лабораторное занятие №4. Получение коллоидных растворов.	2	ОК 04, ОК 06
Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	1		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	2/2	ПК 2.3

Грубодисперсные системы.	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		ПК 4.6 ПК 5.3 ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ОК 04, ОК 06
	Лабораторное занятие №5 Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	1	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		ОК 04, ОК 06
	Лабораторное занятие №6 Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.	1	

Раздел 3. Аналитическая химия			
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена		
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков		
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторное занятие №7 Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	ОК 04, ОК 06
	Лабораторное занятие №8 Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	ОК 04, ОК 06

	Лабораторное занятие №9 Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	ОК 04, ОК 06
	Практическое занятие №4 Решение задач на правило произведение растворимости.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	1	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание учебного материала	2/2	
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа		ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Сущность и методы объемного анализа. Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие №5 Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Лабораторное занятие №10 Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	2	ПК 3.3 ОК 04, ОК 06
	Лабораторное занятие №11 Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	ОК 04, ОК 06
	Лабораторное занятие №12 Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	ПК 2.2 ОК 04, ОК 06

	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	1	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание учебного материала	2/2	ОК 01-03, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторное занятие №13 Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	ПК 4.2-4.4 ОК 04, ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	1	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация	Экзамен	6	
Всего:		84/28	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет естественнонаучных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Список основной литературы:

1. Химия для профессий и специальностей социально – экономического и гуманитарного профилей: учебник/О.С. Габриелян, И.Г. Остраумов. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г. – 208 с.
2. Белик В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ В. В. Белик, К.И.Киенская.-3-е изд., стер. - М. :Издательский центр «Академия», 2022.-288 с.
3. Аналитическая химия: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/под ред.А. А. Ищенко. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.-320с.

3.2.2. Список дополнительной литературы:

1. Габриелян О.С. Химия для преподавателя: учебно-методическое пособие / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2023.
2. Аналитическая химия. Физические и физико-химические методы анализа./ Под ред. О.М.Петрухина. - М., 2022

3.2.3 Интернет-ресурсы

- <http://www.alhimik.ru/> - Строение ПСХЭ, строение атома, химическая связь, химическое равновесие.

- <http://www.chemistry.narod.ru/> История создания и развития периодической системы элементов, описание химических опытов с различными элементами, сведения из основных областей химии (ограническая, агрохимия, геохимия, экохимия, аналитическая химия, фотохимия, термхимия, нефтехимия), раздел химических новостей

- <http://www.informika.ru/text/database/chemy/Rus/chemy.html> - Электронные учебники по общей химии, неорганической химии, органической химии.

- Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; -свойства растворов и коллоидных систем</p>	<p>демонстрирует знания основных понятий и законов химии; демонстрирует знания теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; демонстрирует знания понятий химической кинетики и катализа; демонстрирует знания классификаций химических реакций и закономерности их протекания; демонстрирует знания обратимых и необратимых химических реакций, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; демонстрирует знания окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; демонстрирует знания гидролиза солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; демонстрирует знания теплового эффекта химических реакций, термохимические уравнения; демонстрирует знания характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; демонстрирует знания свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>высокомолекулярных соединений;</p> <p>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>-основы аналитической химии;</p> <p>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>-методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>	<p>демонстрирует знания дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов;</p> <p>демонстрирует знания роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>демонстрирует знания основ аналитической химии;</p> <p>демонстрирует знания основных методов классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>демонстрирует знания назначений и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>демонстрирует знания методов и технику выполнения химических анализов;</p> <p>демонстрирует знания приемов безопасной работы в химической лаборатории</p>	
<p>Умеет:</p> <p>применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных</p>	<p>демонстрирует умения применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует умения использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>демонстрирует умения описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>демонстрирует умения проводить расчеты по</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>химическим формулам и уравнениям реакции; демонстрирует умения использовать лабораторную посуду и оборудование;</p> <p>демонстрирует умения выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;</p> <p>демонстрирует умения проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>демонстрирует умения выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>демонстрирует умения соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	
--	--	--

**Рабочая программа дисциплины
«ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ»**

2024

355

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ЕН.02. «Экологические основы природопользования»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.02. Экологические основы природопользования»: формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире и о месте России в этом процессе, а также развитие познавательного интереса к экологическим проблемам и правовым вопросам экологической безопасности.

Дисциплина «ЕН.02. Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного 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.ЗОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	

особенностей социального и культурного контекста			
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	проявлять гражданско-патриотическую позицию	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности	пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определять источники финансирования	основы финансовой грамотности; порядок выстраивания презентации	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей	особенности деятельности организаций питания различных категорий	организации и контроля текущей деятельности подчиненного

подчиненного персонала	деятельности подчиненного персонала	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	персонала
------------------------	-------------------------------------	--	-----------

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
.1	1 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	Необходимость формирования знания обучающихся о методах контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха на основе СанПиН 2.1.3684-21
.2	2	13. Изучение правовых основ защиты окружающей среды	2	Необходимость углубленного изучения правовых основ защиты окружающей среды на основе Федерального закона "Об охране окружающей среды" от 10.01.2002 N 7-ФЗ с целью формирования умений анализировать результаты деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Лекции	14	6
Семинары	2	
Практические занятия	16	8
Консультации	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	2	
Всего:	36	14

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества			
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	<p>Содержание</p> <p>Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.</p>	2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11
Тема 1.2. Семинар. Глобальные проблемы человечества	<p>Содержание</p> <p>Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.</p>	2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11
Тема 1.3. Природные ресурсы	<p>Содержание</p> <p>Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования.</p>	2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11
Тема 1.4. Рациональное природопользование	<p>Содержание</p> <p>Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.</p>	2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11
Тема 1.5. Классификация	<p>В том числе практические и лабораторные занятия</p> <p>ПЗ №1 - Классификация природных ресурсов по различным показателям</p>	2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11

природных ресурсов			
Тема 1.6. Охраняемые природные территории	В том числе практические и лабораторные занятия	2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11
	ПЗ №2 - Создание картосхемы охраняемых природных территорий России		
Тема 1.7. Загрязнение окружающей среды	Содержание	2/2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.«Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		
Тема 1.8.Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	Содержание	2/2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.
	Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		
Тема 1.9.Экологический мониторинг качества и загрязнения окружающей среды	В том числе практические и лабораторные занятия	2/2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.
	ПЗ№3 - Экологический мониторинг качества и загрязнения окружающей среды г.Орска		

<p>Тема 1.10.Антропогенное воздействие на окружающую среду</p>	<p>В том числе практические и лабораторные занятия</p>	<p>2/2</p>	<p>ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.</p>
	<p>ПЗ №4 - Антропогенное воздействие на окружающую среду в г.Орске</p>		
<p>Тема 1.11. Анализ и прогнозирование экологических последствий воздействия на окружающую среду</p>	<p>В том числе практические и лабораторные занятия</p>	<p>2/2</p>	<p>ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.</p>
	<p>ПЗ №5 - Анализ и прогнозирование экологических последствий воздействия на окружающую среду</p>		
<p>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</p>			
<p>Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор</p>	<p>Содержание Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01 – ОК 09 ОК 11</p>
<p>Тема 2.2. Изучение правовых основ защиты окружающей среды</p>	<p>В том числе практические и лабораторные занятия</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.</p>
	<p>ПЗ №6 - Изучение правовых основ защиты окружающей среды с целью природоохранного просвещения</p>		
<p>Тема 2.3. Международные объекты охраны окружающей природной среды</p>	<p>В том числе практические и лабораторные занятия</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01 – ОК 09 ОК 11</p>
	<p>ПЗ №7 -Классификация международных объектов охраны окружающей природной среды</p>		

Тема 2.4. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного	2/2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
Тема 2.5. Экологическая безопасность в профессиональной деятельности	В том числе практические и лабораторные занятия	2/2	ОК 01 – ОК 09 ОК 11 ПК 6.3. ПК 6.4.
	ПЗ №8 - Соблюдение в профессиональной деятельности регламента экологической безопасности		
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *общеобразовательных дисциплин*, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

- Манько О.М., Мешалкин В.А., Кривов С.И. учебник Экологические основы природопользования. Москва, Издательский центр «Академия», 2023.
- Тупикин Е.И.. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности. Москва, Издательский центр «Академия», 2022

3.2.2. Дополнительные источники

- Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова И.В. Экологические основы природопользования. М.: Изд-во Дашков и К, 2020.
- Винокурова Н.Ф. Глобальная экология. М.: Дрофа, 2021.
- Голицын А.Н. Основы промышленной экологии. Москва, Издательский центр «Академия», 2021.
- Интернет-ресурс - Научно-практический портал «Экология производства» – www.ecoindustry
- Интернет-ресурс –Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов - <https://docs.cntd.ru/>
- Интернет-ресурс- -КонсультантПлюс-надежная правовая поддержка: Федеральный закон "Об охране окружающей среды" от 10.01.2002 N 7-ФЗ (последняя редакция) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает</i> формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности - основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста - осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей - пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона - современные средства и устройства информатизации - основы финансовой грамотности; порядок выстраивания презентации - требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания - особенности деятельности организаций питания различных</p>	<p>- демонстрация знания формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации - демонстрация знания возможной траектории профессионального развития и самообразования - демонстрация знаний психологических основ деятельности коллектива, психологические особенности личности - демонстрация знания основ проектной деятельности - демонстрация знания особенности социального и культурного контекста - демонстрация знания осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей - демонстрация знания путей обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона - демонстрация знания современных средств и устройства информатизации - демонстрация знания основ финансовой грамотности; порядка выстраивания презентации - демонстрация знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания - демонстрация знания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>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</p> <p><i>Умеет</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды - проявлять толерантность в рабочем коллективе - проявлять гражданско-патриотическую позицию - соблюдать нормы экологической безопасности - использовать современное программное обеспечение - определять источники финансирования - выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала - выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала 	<p>особенностей 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</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умения определять необходимые источники информации - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации - демонстрация умения определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - демонстрация умения организовывать работу коллектива и команды - демонстрация умения проявлять толерантность в рабочем коллективе - демонстрация умения проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрация умения соблюдать нормы экологической безопасности - демонстрация умения использовать современное программное обеспечение - демонстрация умения определять источники финансирования - демонстрация умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала - демонстрация умения 	
--	--	--

	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины

«ОП 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	12
2.2. Содержание дисциплины.....	13
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	19
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

13. 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: «ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» усвоение знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, контроля запасов и сырья, приобретения умений использовать эти знания в профессиональной деятельности, а также формирования необходимых компетенций.;

Дисциплина «ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров» 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 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;	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;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; <i>оценивать практическую значимость результатов поиска;</i>	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	

	деятельности		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
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	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	понимать и описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	

<p>ОК 10</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>	
<p>ПК 1.1 виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов</p>	<p>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;</p>
<p>ПК 1.2</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;</p>
<p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>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;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
<p>ПК 1.4</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных</p>

полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	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;
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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	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;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

<p>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</p>	<p>из овощей,</p>	<p>реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы,</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>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</p>

дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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	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;	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;	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;
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	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;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания;	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;	
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;	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	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;
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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	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;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания	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	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и 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	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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	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;	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;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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,	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	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;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	выполнения приготовления и хранения 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	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;	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;	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
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом

изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	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	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнять 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	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	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
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;	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	
ПК 6.3.Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4.Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

13.3. 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.	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов;	1. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	6	Необходимость формирования знания обучающихся о системах управления безопасностью пищевых продуктов, хранении, реализации, соответствии требованиям стандартов, показателям качества, ассортимента групп, характеристик, свойства .
2.	условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и форм хранения пищевых продуктов	2. Товароведная характеристика молочных товаров	6	Необходимость углубленного изучения способов проведения органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; методы оценки условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными

			факторами, ассортимента групп, характеристик, свойства
3.		3. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	6 Необходимость углубленного изучения оценки качества товаров органолептическим методом, соответствие стандартам, методы оценки условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами, ассортимента групп, характеристик, свойства
4.		4. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	6 Необходимость углубленного изучения оценки качества товаров органолептическим методом, соответствие стандартам, методы оценки условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами, ассортимента групп, характеристик, свойства.

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	22
Практическое занятие		

<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	6	0
Всего	76	22

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 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	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических работ ПЗ 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2/2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе практических работ		

	ПЗ 2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2/2	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	
	В том числе практических работ		
	ПЗ 3 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2/2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	
	В том числе практических работ		
	ПЗ 4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2/2	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2	
	В том числе практических работ		
	ПЗ 5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2/2	
Тема 1.7. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2	

яиц и яичных продуктов, пищевых жиров	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров 2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2	
	В том числе практических работ		
	ПЗ 6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров. ПЗ 7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2/2	
Раздел 2	Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	12	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами 2. 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.	2	
	3. 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.).	2	
	4. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2	
	5. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	

	6.Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2	
	В том числе практических работ		
	ПЗ 9/1 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. ПЗ 9/2 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. ПЗ 9/3 Подбор технического оснащения складских помещений	2/2	
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей 2.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	2	
	3.Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	В том числе практических работ		
	ПЗ 10 Определение наличия запасов на складе. (Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров)	2/2	
Тема 2.3 Организация хранения различных	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	2	

видов продовольственных товаров	2. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	2	
	3. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	4. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2	
	В том числе практических работ		
	ПЗ 11/1 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2/2	
	ПЗ 11/2 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	2	
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	В том числе практических работ		
	ПЗ 12 / 1 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2/2	
	ПЗ 12/ 2 Оформление заказа на сырье и продукты со склада		
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	2	
	2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	<p>4. 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</p> <p>5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p>	2	
	<p>В том числе практических работ</p> <p>ПЗ 13 /1 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения</p> <p>ПЗ 13 /2 Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи</p>	2/2	
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>		6	
<p>Всего:</p>		76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

4. 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.

5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.

7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

8. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.

9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.

10. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки

качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. 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, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.

INTERNET-РЕСУРСЫ.

1. ГОСТ Зерномучные товары <https://internet-law.ru/gosts/gost/69775/>
2. ГОСТ Плодоовощные товары <https://internet-law.ru/gosts/gost/65903/>
3. ГОСТ Молочные товары <https://internet-law.ru/gosts/gost/70576/>
4. ГОСТ Вкусовые товары <https://internet-law.ru/gosts/2233/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания видов организационных требований и их влияние на</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>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;</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания 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;</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и</p>	
---	--	--

<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
--	---	--

Рабочая программа дисциплины
«ОП 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

14. 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 «ОП 03 Техническое оснащение организаций питания»: состоит в освоении теоретического и практического материала по видам, назначению, устройству и правилам эксплуатации основных видов технологического оборудования с учетом технологических, технических аспектов производства продукции организаций питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП 03 Техническое оснащение организаций питания» 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 ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
ОК 03 Планировать и реализовывать	определять актуальность нормативно-правовой	современная научная и профессиональная терминология	

собственное профессиональное и личностное развитие.	документации в профессиональной деятельности		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.
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	правила оформления документов и построения устных сообщений.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды,	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	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	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;

	<p>учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>		
<p>ПК 1.3</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Комбинировать различные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>

<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>	<p>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;</p>
<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;</p>	<p>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</p>
<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд,</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии</p>

<p>кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>с инструкциями и регламентами;</p>
<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>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;</p>

инструкциями и регламентами			
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	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов 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	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;	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);	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;
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии

х, мучных кондитерских изделий разнообразно ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	соответствии с инструкциями и регламентами; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;	с инструкциями и регламентами;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.1 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха
ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша	Включать и опробовать технологическое оборудование	Устройство и принцип действия обслуживаемого оборудования	Включения и опробования технологического оборудования

<p>ПК 9.1 Организовывают подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикато в</p>	<p>Подбирать и подготавливать сырьё для мелкокусковых мясных полуфабрикатов, нарезка мяса для бефстроганова, поджарки, гуляша, шашлыка и т.п.</p>	<p>Устройство обслуживаемого оборудования</p>	<p>Подбора крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную</p>
--	---	---	--

14.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объём часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для обработки овощей, овощерезок. Правила безопасной эксплуатации	4	Развитие оборудования в сфере общественного питания не стоит на месте, и знания о новых технологиях и инновациях в этой области позволят студентам быть в курсе последних тенденций и выбирать оптимальные решения для своего будущего предприятия. В связи с модернизацией производства предприятия общественного питания для повышения технического уровня производят замену морально и физически устаревшего оборудования.
2		Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для обработки мяса. Правила безопасной эксплуатации	4	
3		Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста отечественного и зарубежного производства	4	
4		6.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2	
5		7.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
6		Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты отечественного и	4	

		зарубежного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		соблюдения санитарных норм и предотвращения возможных
		Варочно-жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства.. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	производственных аварий.
7		Жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4	Выпускник с хорошими знаниями об оборудовании общественного питания будет более конкурентоспособным на рынке труда, так как работодатели ценят специалистов, которые могут самостоятельно работать с оборудованием, проводить его
8		Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	техническое обслуживание и принимать обоснованные решения по его улучшению.
9		Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
10		Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	
11	формирование умений определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	
12	технологического оборудования, инвентаря, инструментов,	Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара	2	

13		Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.	4	
		Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.		
14		Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
15		Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	
			48	

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	80	20
Практическое занятие		12
Самостоятельная работа	10	
Промежуточная аттестация в <i>форме экзамена</i>	6	
Всего	96	32

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	Введение	Содержание учебного материала	4	
		Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	ОК 1-7, 9, 10
		Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	
Раздел 1 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства				
1	Тема 1.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	26/4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3 ПК 2.1, 2.4 ПК 3.1, 3.3 ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1, 5.2 ПК 7.1 ПК 8.1 ПК 9.1
		1.. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	
		2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов отечественного и зарубежного производства. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для обработке овощей, овощерезок. Правила безопасной эксплуатации	4	
		3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство машин для обработки мяса. Правила безопасной эксплуатации	4	
		4.Оборудование для подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста отечественного и зарубежного производства	4	
		5.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4/2	
		6.Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	2/2	
		7.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в	2	

		замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		
		Тематика практических занятий	4/4	
		1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2/2	
		2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2/2	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Изучить устройство сменных механизмов МС27-40 С28-100. Заполнить сравнительную таблицу овощерезок МРОВ-160 и МР050-250 ,МС27-40,МС28-100.		
2	Тема 1.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	22/6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 2.1, 2.4 ПК 3.1, 3.3 ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1, 5.2 ПК 7.1
		1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
		2.Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты отечественного и зарубежного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
		3. Варочно-жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства.. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	
		Жарочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	4/4	
		4. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4/2	
		5.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	

		Тематика практических занятий	2	
		1.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	4	
		Изучить пищеварочные котлы КПЭ-60, КПЭСМ-60М, УЭВ-60,КЭ-1, КПП-250,КПГ-160 и АЭ-1 и заполнить сравнительную таблицу котлов		
3	Тема 1.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6/4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3 ПК 2.1, 2.4 ПК 3.1, 3.3 ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1, 5.2 ПК 7.1 ПК 8.1 ПК 9.1
		1 Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Устройство холодильной машины. Холодильные шкафы и холодильные камеры. Правила безопасной эксплуатации	2	
		Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2/2	
		Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2/2	
Раздел 2 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				
	Тема 2.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3 ПК 2.1, 2.4 ПК 3.1, 3.3 ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1, 5.2 ПК 7.1 ПК 8.1 ПК 9.1
		Характеристика основных типов организаций питания, их функция и классификация.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся	2	
		Типы предприятий общественного питания: рестораны, бары, кафе, закусочные, столовые, буфеты, магазины кулинарии. Их характеристика. Заполнение сравнительной таблицы		
	Тема 2.2 Принципы организации	Содержание учебного материала	26/8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3 ПК 2.1, 2.4
		1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и	2	

кулинарного и кондитерского производства	организаций с полным циклом производства.		ПК 3.1, 3.3 ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1, 5.2 ПК 7.1 ПК 8.1 ПК 9.1	
	2 Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2		
	3.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2/2		
	4.Организация работы заготовочных цехов и зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Организация рабочего места повара.	4		
	5.Организация зон кухни, предназначенной для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара	2		
	6.Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Организации рабочего места повара.	2/2		
	7.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		
	8.Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	4/4		
	Тематика практических занятий	6/6		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1, 1.3 ПК 2.1, 2.4 ПК 3.1, 3.3 ПК 4.1, 4.3 ПК 5.1, 5.2 ПК 7.1 ПК 8.1
	1.Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2/2		
2.Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2/2			
3.Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2/2			
Самостоятельная работа обучающихся	2			

		Моечная кухонной и столовой посуды: назначение, оснащение, связь с цехами, организация рабочих мест		ПК 9.1
		Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся	10	
Всего аудиторных занятий			80/32	
Всего внеаудиторных занятий			10	
Промежуточная аттестация			6	
Всего			96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /В.П.Золин.-11-е изд.стер.-М.; Издательский центр «Академия» 2016г
8. 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», 2013. – 416 с.
9. 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», 2016. – 336
10. 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.

11. 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», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

1.2.3. 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», 2012 - 373 с.
2. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012,160 с.
3. Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162

с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенции	Методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; 	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация знаний по видам, правилам безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - Демонстрация знаний по процессу подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов и блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - экзамен
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - экзамен

правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав		
--	--	--

Рабочая программа дисциплины
«ОП 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

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 «ОП 04 Организация обслуживания»: являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.

Дисциплина «ОП 04 Организация обслуживания» 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. 4.3ОПОП-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	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	
ОК 03 Планировать и реализовывать	определять актуальность нормативно-	современная научная и профессиональная терминология	

собственное профессиональное и личностное развитие.	правовой документации в профессиональной деятельности		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
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	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	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>	<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>	<p>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</p>
<p>ПК2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	консультировать потребителей;		
ПК2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	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
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3 Осуществлять приготовление,	организовывать приготовление, готовить салаты сложного	виды, назначение посуды для подачи,	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации

<p>творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>	<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p>	<p>салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>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</p>	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>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</p>

видов и форм обслуживания	подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;		
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	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;	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;	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
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	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	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;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>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</p>	<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>	<p>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;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>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</p>	<p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p>	<p>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;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

видов и форм обслуживания			
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	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	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;	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
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	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;	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;	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки 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	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	готовой продукции;	кондитерских изделий сложного ассортимента;	
--	--------------------	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	формирование умений выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	1 Подготовительный этап обслуживания. Подготовка торговых посещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов	4	Понимание принципов организации обслуживания поможет студентам оптимизировать рабочие процессы, улучшить эффективность работы и обеспечить быстрое и качественное обслуживание гостей.
2.	размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания	2. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и правила подачи супов. Способы подачи горячих блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола	4	Знания по организации обслуживания могут быть преимуществом для выпускников при поиске работы в индустрии гастрономии и ресторанного бизнеса. Работодатели ценят специалистов, которые обладают глубоким пониманием процессов обслуживания и способны обеспечить высокий уровень сервиса
3		3. Основные элементы обслуживания. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.	4	Обучение организации обслуживания поможет студентам развить навыки взаимодействия с гостями, коммуникации, управления временем, решения проблемных ситуаций и другие ключевые навыки, необходимые для
4.		4. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов. Порядок приема заказов	4	

		на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.		успешной работы в сфере гостеприимства.
			16	

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	46	2
Практическое занятие		16
Самостоятельная работа	10	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	0
Всего	58	18

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 04 Организация обслуживания

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
	Содержание учебного материала	2	
Тема 1 «Введение. Общая характеристика процесса обслуживания».	Цели и задачи обслуживания на предприятия общественного питания. Услуги предприятий общественного питания	2	ОК 01-ОК 10 ПК 2.3-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3
Тема 2 «Характеристика торговых помещений»	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 10 ПК 2.3-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3
	Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика. Организация работы. Сервис – бар: понятия, назначение, характеристика. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Обслуживающий персонал: определение. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Р 50935 – 96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу». Требования к менеджеру зала. Факторы, определяющие условия и режим труда обслуживающего персонала. Организация труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействию работы производства, зала и вспомогательных служб.	2	
Тема 3 «Столовые посуда,	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-ОК 10 ПК 2.3-2.7
	Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение,	2	

приборы, бельё».	емкость, размеры, характеристика. Правила хранения и учёта.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3
	Стеклянная, хрустальная, металлическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.	2/2	
	Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Современный дизайн. Столовые бельё: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Уход за столовым бельём.	2	
	Тематика практических занятий №1	2/2	
	1.Столовая посуда, столовые приборы и столовое бельё	2/2	
	Тема4 «Информационное обеспечение процесса обслуживания»	Содержание учебного материала	
Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.	2		
Тематика практических занятий №2	2/2		
1.Меню и карта вин. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков.	2/2		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Разработать и оформить карту чая или карту кофе	2		
Тема 5 «Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап».	Содержание учебного материала	8/4	ОК 01-ОК 10 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
	Подготовительный этап обслуживания. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй для сервировки столов.	2	
	Предварительная сервировка столов. Сервировка стола для завтрака, бизнес – ланча, комплексного обеда. Виды сервировки: Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.	2	
	Тематика практических занятий № 3-4	4/4	
	1.Накрытие столов скатертями. Приемы складывания полотняных салфеток	2/2	
	2.Освоение приемов сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, обеда по меню заказных блюд.	2/2	

Тема 6 «Обслуживание потребителей в ресторанах»	Содержание учебного материала	12/6	ОК 01-ОК 10 ПК 2.3-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.3
	Основные элементы обслуживания Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.	2	
	Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и правила подачи супов. Способы подачи горячих блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов. Досервировка стола	2	
	Тематика практических занятий №5-6	4/4	
	1.Правила подачи горячих и холодных сладких блюд, фруктов и ягод, кондитерских изделий. Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды.	2/2	
	2. Правила подачи горячих напитков. Подготовка стола для подачи. Подбор посуды.	2	
	2. Правила подачи алкогольных и безалкогольных холодных напитков. Подбор посуды для подачи напитков	2/2	
	Тематика практических занятий № 7	2/2	
	Последовательность подачи продукции сервис – бара. Обслуживание гостей напитками. Подача табачных изделий	2/2	
	Тема 7 «Специальные виды услуг и формы обслуживания».	Содержание учебного материала	
Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола.	2		
Виды официальных приемов.	2		
Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.	2		
Практические занятия № 8	2/2		
Подготовка к проведению банкета, составление схемы рассадки гостей.	2/2		
Практические занятия № 8	2		
Подготовка к проведению приема – фуршета.	2/2		
Самостоятельная работа обучающихся	4		
Услуги по организации и обслуживанию торжеств , семейных обедов, тематических мероприятий :характеристика , особенности	2		

	меню ,подготовка к обслуживанию. .		
	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		48/18	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 04 Организация обслуживания

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация производства и технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Оборудование учебного кабинета:

- плакаты,
- схемы
- столовое белье,
- натуральные образцы посуды ,столовых приборов.

Технические средства обучения:

- компьютер,
- теле- видеотехника

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные документы

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»№ 2300-1 от 07.02.1992(с изменениями и дополнениями)

Правила оказания услуг общественного питания.(Постановление правительства РФ от 15.08.97 г №1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2001 г №389)

ГОСТ Р 50762-95 « Общественное питание .Классификация предприятий»

ГОСТ Р 50935-95 «Услуги общественного питания .Общие требования»

ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание.Требования к обслуживающему персоналу»

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание .Термины и определения»

Основные источники:

Кучер Л.С, Шкуратова Л.М Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебники – М. Деловая литература, 2002(Л1)

Дополнительные источники:

Справочник руководителя предприятия общественного питания . – М:Легкая промышленность и бытовое обслуживание ,2000.

С. и Л. Зигиль, Х. И. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайр. Ресторанный сервис –М. Центрполиграф, 2007

4.Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Демонстрирует знания по</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовке залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правилам накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемам складывания салфеток; - правилам личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию – ассортименту, назначению, характеристике 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; 	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельных работ.</p> <p>Тест.</p> <p>Устный опрос.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> – способы замены использованной посуды и приборов; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания; – правила составления и оформления меню; – обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 	<ul style="list-style-type: none"> – очередность и технику подачи блюд и напитков; и применяет их при выполнении практических работ 	
<p>Умения:</p>		
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Выполняет практические и работы в соответствии с заданием.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p> <p>Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест.</p> <p>Устный опрос.</p>

<p>производство, в бар, в буфет; – подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>– заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>– составлять и оформлять меню, – обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>– обслуживать иностранных туристов</p> <p>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>– соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
--	--	--

Приложение 3.27
к ПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

2.2. Содержание дисциплины

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: подготовить обучающихся к самостоятельной профессиональной и трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства.

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09-11.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	

клиентами.			
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	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	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ПК 6.1			
ПК 6.2	выполнять и контролировать текущее	знать	виды выполнения

Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	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	организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	текущего планирования деятельности подчиненного персонала, координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы;	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; оценивать работу подчиненного персонала	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; оценивать работу подчиненного персонала

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-II

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу	
1.	1	Составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	8	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли Туризма и сферы услуг;

		Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес- планирования	8	Часы вариативной части направлены на детализацию и углубленное изучение сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, мер господдержки малому бизнесу, видов предпринимательских рисков и методов их минимизации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
В т.ч. в форме практической подготовки	18
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	18
Курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
Самостоятельная работа	Не предусмотрено
Консультация	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	
Экономика — система общественно го воспроизводс тва	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.	2	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 11
	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.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	4	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 11
Предприятие (организация) как субъект хозяйствован ия.	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	2	
	В том числе практические занятия		
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды	2/2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

	на деятельность предприятия с помощью SWOT И PEST- анализа.		ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	8	
	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	2	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 11
	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.	2	
	В том числе практические занятия		
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2/2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2/2	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-ОК 11	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	

Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	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	2	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 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	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	2	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 11
	В том числе практические занятия		
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	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	2	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 11
	В том числе практические занятия		
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2/2	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 11
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	2	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 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.	2	
Раздел 2. Основы менеджмента			
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	4	
	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.	2	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 11
	В том числе практические занятия		
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2/2	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 11

Тема 2.2.	Содержание учебного материала	4	
Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	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	2	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 11
	В том числе практические занятия		
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2/2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	2	
Коммуникация как функция менеджмента	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	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Раздел 3.	Основы маркетинга		
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	4	
Понятие маркетинга, его цели и функции	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.	2	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 11

	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.	2	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	6	
	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. Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2	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 11
	В том числе практические занятия		
	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.	2/2	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 11
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2/2	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 11
	Консультация	2	
	Промежуточная аттестация	2	
	Всего:	54/18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
5. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
6. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
7. 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, 2020. — 244 с.
8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
9. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL: <https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).

4. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).

5. 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. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).

7. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); - функции и задачи 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированны й зачет
<p>Умения:</p> <p>участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;

<p>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; 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,</p>	<p>т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- дифференцированный зачет</p>
---	--	-----------------------------------

<p>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</p>		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

«ОП 06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

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 «ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности»: подготовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства;

Дисциплина «ОП 06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности» 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 ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	современная научная и профессиональная терминология	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по	правила оформления документов и построения устных сообщений.	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	профессиональной тематике на государственном языке		
ОК 06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ПК 6.1			
ПК 6.2Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
ПК 6.3Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	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;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
---	--	--	---

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.	Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	1. Права и свободы человека	4	Необходимость формирования знания обучающихся о правах и свободах человека и гражданина, раскрыть значение российских и международных правовых документов.
2.		2. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	6	Необходимость углубленного изучения законодательства об организационно-правовых формах, с целью формирования умений анализировать результаты их деятельности.
3.		3. Материальная ответственность сторон трудового договора	6	Необходимость углубленного изучения материальной ответственности сторон трудового договора, особенностей материальной ответственности каждой из сторон трудового договора, анализ правового регулирования материальной ответственности работодателя перед

				работником и материальной ответственности работника перед работодателем.
--	--	--	--	--

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	34	12
Практическое занятие	12	6
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
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
Раздел 1 Основные положения Конституции РФ			
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание	2/2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2/2	
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание	4/2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	2/2	
	Право социальной защиты граждан	2	
Раздел 2 Основы гражданского права			
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью	2	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание	4/2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица	2	
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	ПЗ № 1 Организационно- правовые формы юридических лиц ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных	2/2	

	предпринимателей».		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	ПЗ № 2 Гражданский кодекс РФ.	2	
	ПЗ № 3 ФЗ «О несостоятельности(банкротстве)»	2	
Раздел 3 Основы трудового права			
Тема 3.1. Основы трудоого права	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений	2	
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	ПЗ № 4 Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы	2/2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудоого договора	Содержание	4/4	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Материальная ответственность работодателя перед работником	2/2	
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	ПЗ № 5 Определение материальной ответственности	2	

	работодателей и работников		
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание	2/2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2/2	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность			
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	2	
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	ПЗ № 6 Определение вида административных правонарушений ответственности виновных	2/2	
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	2	
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности			
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	2	
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	2	
Промежуточная аттестация		2	
Всего		48/18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы)социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Боголюбов С.А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / Боголюбов с.А.. – Москва : Юрайт, 2021. – 452 (РГБ)

2. Беликова К.М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебное пособие / Беликова К.М.– Москва : Юрайт 2017. – 384 с

3.2.2. Дополнительные источники

1.Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.

2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)

3. Федеральный закон от 15.07.1995 N 101-ФЗ (ред. от 12.03.2014)"О международных договорах Российской Федерации"

4. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ(ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)

5. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)

6. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)

7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017)"Об охране окружающей среды"

8. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2018)

9. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ(ред. от 23.05.2018)

2. Учебная литература

1. Авдийский В.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в образовательном учреждении : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / В.И. Авдийский, Л.А. Букалерева– Москва : Юрайт, 2020. – 333 с. (РГБ)

2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник / М.А. Гуреева. — Москва :КноРус, 2018. — 219 с. — Для СПО. — ISBN 978-5-406-05217-4.

3. Интернет-ресурсы:

1. Интернет ресурс. «Электронная библиотека. Право России» <http://www.allpravo.ru/library/>
2. Интернет ресурс. Справочная система «Консультант-плюс» <http://www.cons-plus.ru>
3. Интернет ресурс. Редакция газеты «Вестник гражданского общества» <http://www.vestnikcivitas.ru>
4. Интернет ресурс. Институт прав человека <http://www.hrighs.ru>
5. Интернет ресурс. Электронная библиотека Гумер (Гуманитарные науки) <http://www.gumer.info>
6. Интернет ресурс. Юридический информационный портал <http://j-service.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>демонстрирует знания</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>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;</p> <p>Умеет:</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p>	<p>видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания 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;</p> <p>Умеет:</p> <p>демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и</p>	
--	--	--

<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
--	---	--

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»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	3
1. Общая характеристика.....	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины.....	5
2.3. Курсовой проект (работа).....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	7
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	7
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	7

15. 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 «ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: подготовить обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, в том числе предпринимательской, сформировать у них представления о целесообразности соблюдения российского законодательства.;

Дисциплина «ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла цикл: общеобразовательный цикл 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
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	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;

выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	современную научную и профессиональную терминологию; возможные траектории 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 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 профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК.09 Использовать информационные	применять средства информационных технологий для решения профессиональных	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и

технологии в профессиональной деятельности	задач;	программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детей различного возраста в соответствии инструкции и регламента	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Основы и значение питания детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста; характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения; сроки хранения и реализации сырых продуктов, полуфабрикатов и приготовленных блюд;
ПК 6.2. Осуществлять приготовление, порционирование и раздачу блюд для детей различного возраста	приготавливать блюда для детей различного возраста, в т.ч. молочных смесей типа "В", рассыпчатых каш из различных круп; пюре, овощных блюд; салатов, винегретов. Варить мясные и куриные бульоны; супы. Подготавливать различные виды пассеровок, соусов; суфле, тефтелей, гаше, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов; запеканок; горячих и холодных третьих блюд. Замешивать дрожжевое и пресное тесто, выпекать из него хлебобулочные и кулинарные изделия. Порционировать и раздавать блюда в соответствии с возрастными нормами для детей грудного, раннего, дошкольного и школьного возраста.	особенности кулинарной обработки продуктов для детского питания; основы технологии приготовления первых, вторых, третьих, холодных блюд и изделий из теста; параметры режима и продолжительность тепловой обработки продуктов, процессов варки, жарки, припускания, выпечки; нормы, соотношение и последовательность закладки сырья в используемое оборудование; способы порционирования блюд в соответствии с возрастом детей; правила пользования таблицей замены продуктов; устройство и принцип работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования, правила его эксплуатации и ухода за ним; санитарные правила содержания пищеблока; правила личной

		гигиены; способы предупреждения пищевых отравлений; правила раздачи пищи детям.
ПК 6.3 Выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
ПК 6.4. Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	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;

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	54
Практическое занятие	30	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	8	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	78	54

2.2. Тематический план и содержание учебной 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, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала		4/4	ОК 01-09
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.		2/2 2/2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.		2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09
	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	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам:			

	Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..			
Тема 1.3. Информационные системы	Содержание учебного материала		4	
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		2 2	ОК 01-09,
	Тематика практических занятий		4	
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы			
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности				
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09, 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	
	Тематика практических занятий		6	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		2 2 2	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы		2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09, 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 2	
	Тематика практических занятий		2	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		2	
			46	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала		2	ОК 01-09, ПК 6.1-6.3
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		2	
	Тематика практических занятий		6	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..		2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».		2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в	Содержание учебного материала		4	ОК 01-09,
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач		2	

профессионально й деятельности	линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.			
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		2	
	Тематика практических занятий		4/4	
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета		2/2 2/2	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессионально й деятельности	Содержание учебного материала		6	ОК 01-09, ПК 6.1-6.3
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		2 2	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		2	
	Тематика практических занятий		6/6	
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).		2/2 2/2 2/2	
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала		6/6	ОК 01-07ПК 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.		2/2	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		2/2	
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в		2/2	

	Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..			
	Тематика практических занятий		4/4	
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.		2/2 2/2	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала		4/4	ОК 01-09ПК 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.		2/2 2/2	
Консультация			2	
Промежуточная аттестация			2	
Всего:			68/28	

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Угринович, Н.Д. Информатика : учебник / Угринович Н.Д. — Москва : КноРус, 2020. — 377 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07314-8. — URL: <https://book.ru/book/932057> (дата обращения: 14.06.2019). — Текст : электронный.
2. Ляхович, В.Ф. Основы информатики : учебник / Ляхович В.Ф., Молодцов В.А., Рыжикова Н.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 347 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07596-8. — URL: <https://book.ru/book/932956> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.

3.2.3 Дополнительная литература:

1. Бубнов, В.А. Информатика и информация. Знаково-символьный аспект : монография / Бубнов В.А. — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 323 с. — ISBN 978-5-9963-2782-9. — URL: <https://book.ru/book/923845> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
2. Златопольский, Д.М. Занимательная информатика : учебное пособие / Златопольский Д.М. 3-е издание — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 427 с. — ISBN 978-5-9963-2554-2. — URL: <https://book.ru/book/923982> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
3. Угринович, Н.Д. Информатика : практикум / Угринович Н.Д. — Москва : КноРус, 2018. — 264 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06186-2. — URL: <https://book.ru/book/924220> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.
4. Информационная безопасность : учебник / Мельников В.П. под ред., Куприянов А.И. — Москва : КноРус, 2020. — 267 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07382-7. — URL: <https://book.ru/book/932059> (дата обращения: 17.12.2019). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации: [принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г.] // Российская газета.- 1993 г.- №237.- 25 декабря.
2. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
3. Федеральный закон от 15.07.1995 N 101-ФЗ (ред. от 12.03.2014)"О международных договорах Российской Федерации"
4. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ(ред. от 29.07.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
5. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2018)
6. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ(ред. от 11.10.2018)
7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ (ред. от 31.12.2017)"Об охране окружающей

среды"

8. "Арбитражный процессуальный кодекс Российской Федерации" от 24.07.2002 N 95-ФЗ(ред. от 03.08.2018) (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.08.2018)

3. 9. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ(ред. от 23.05.2018)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>современную научную и профессиональную терминологию</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	<p>демонстрирует знания основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>демонстрирует знания приемов структурирования информации;</p> <p>демонстрирует знания современной научной и профессиональной терминологии</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p> <p>демонстрирует знания стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p> <p>демонстрирует знания пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>демонстрирует знания порядка их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>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;</p> <p>Умеет: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе</p>	<p>демонстрирует знания видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>демонстрирует знания требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;</p> <p>демонстрирует знания 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;</p> <p>Умеет: демонстрирует умения выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>демонстрирует умения определять необходимые источники информации;</p> <p>демонстрирует умения определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>демонстрирует умения взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	
---	---	--

<p>профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	<p>демонстрирует умения грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>демонстрирует умения применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>демонстрирует умения соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>демонстрирует умения участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>демонстрирует умения управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>демонстрирует умения выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>демонстрирует умения контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>	
---	---	--

Приложение 2.30
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	13
2.2. Содержание дисциплины.....	14
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	19
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	19
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	21

16. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« ОП. 08 Охрана труда »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда»: является формирование знаний и навыков использования безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП .08 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. 4.3ОПОП-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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Приемы структурирования информации;	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Особенности социального и культурного контекста;	--
ОК 06 Проявлять	Понимать и описывать	Значимость	-

гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость своей специальности	профессиональной деятельности	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;	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;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	; процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с соблюдением правил безопасных условий труда
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Комбинировать разные методы приготовления п.ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с

форм обслуживания		категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	соблюдением правил тбезопасных условий труда
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	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	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;	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
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с соблюдением правил тбезопасных условий труда
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента с соблюдением правил тбезопасных условий труда
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	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;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	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
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога,	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,	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	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	полуфабрикатов промышленного производства;	сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом безопасных условий труда
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	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	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, а также безопасных условий труда
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	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
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	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	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;
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

с инструкциями и регламентами	ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;		инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	выполнения приготовления, непродолжительного хранения 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	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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 канapé, холодных закусок 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;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канapé, 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	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	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
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	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

потребителей, видов и форм обслуживания			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	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	ведения расчетов с потребителями
ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	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;
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	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки 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	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и 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	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

форм обслуживания			обслуживания
ПК 4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	требований к безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	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
ПК5.1Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку 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;	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;
ПК 5.2Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей	требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
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	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе 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;	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки 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	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе 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;	выполнять 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	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
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;	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	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	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

	службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;		
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

16.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Анализировать и оценивать фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда	1. Нормативно правовая база охраны труда	6	Необходимость формирования углубленного изучения законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций.
2.		2. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда	6	Необходимость углубленного изучения организации охраны труда на предприятиях
3.		3. Материальная ответственность сторон трудового договора	4	Необходимость углубленного изучения материальной ответственности сторон трудового договора, особенностей материальной

				ответственности каждой из сторон трудового договора, анализ правового регулирования материальной ответственности работодателя перед работником и материальной ответственности работника перед работодателем.
--	--	--	--	--

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	18
Практическое занятие	24	
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного экзамена</i>	6	0
Всего	68	18

2.2. Содержание дисциплины «ОП .08 Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных работы занятий	Объем ака.ч в том числе в форме практи- ческой подгото- вки, ак.ч часов	Коды компетенций формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда.			
Тема 1.1. Нормативно - правовая база охраны труда	<p>Содержание</p> <p>Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ. Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	4 4/2	<p>OK01-07 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</p>

	В том числе практических занятий	4	
	ПЗ № 1 Изучение Федеральных, нормативно-технических документов в области охраны труда	4	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	Содержание	4	ОК01-07 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
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральная инспекция труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение, функции и компетенция. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	4/2	
Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях	Содержание	4	ОК01-07 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
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	2/2	
Тема 1.4. Производственный	Содержание	4	ОК01-07

травматизм	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	4/2	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
Тема 1.4. Производственный травматизм	Содержание	2	ОК01-07 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
	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
Раздел 2. Производственная санитария			
Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека	Содержание	2	ОК01-07 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
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов.	2/2	

Тема 2.1. Условия труда и их влияние на организм человека	Содержание	2	ОК01-07 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
	Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2/2	
	В том числе практических занятий	4	
	ПЗ №2 Исследование метеорологических характеристик помещений и проверка их соответствия установленным нормам	2	
Раздел 3. Техника безопасности			
Тема 3.1. Общие требования к технике безопасности	Содержание	2	ОК01-07 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
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	2/2	
Тема 3.1. Общие требования к технике безопасности	Содержание	2	ОК01-07 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
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	2/2	
Тема 3.1. Общие требования к технике безопасности	Содержание	2	ОК01-07 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
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	
	В том числе практических занятий	4	
	ПЗ №3 Оказание первой помощи при поражении электрическим током	4	
Тема 3.2. Пожарная	Содержание	4	ОК01-07

безопасность	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Правила пожарной безопасности в РФ. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.	2	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
Тема 3.2.Пожарная безопасность	<p>Содержание</p> <p>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p> <p>В том числе практических занятий</p> <p>ПЗ №4 Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации</p>	2	<p>ОК01-07</p> <p>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</p>
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	<p>Содержание</p> <p>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического</p>	4	<p>ОК01-07</p> <p>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</p>

	оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного		
	Экзамен	6	
	Всего	68/18	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общепрофессиональных дисциплин 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. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. Учебная литература

1. Д.Ф. Фатыхов Охрана труда - Учебник для СПО – М.: Издательский центр « Академия», 2015г.
2. Девисилов В. А. Охрана труда (Электронный ресурс): учебное пособие для СПО/ - М.:Издательство Юрайт (ЭБС), 2019.- 154 (Серия Профессиональное образование)
3. <https://book.ru/> Электронно-библиотечная система Н.В. Косолапов Охрана труда. Учебник для СПО Издательский центр «КноРус», 2024г.

3. Интернет-ресурсы:

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. [Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>](#)

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

5. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532535>

9. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534258>

10. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; приемы структурирования информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; особенности социального и культурного контекста; значимость профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 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; процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; требования к безопасности хранения</p>	<p>демонстрирует знания о основных источниках информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; демонстрирует знания о приемах структурирования информации; демонстрирует знания о содержании актуальной нормативно-правовой документации; демонстрирует знания о психологических основах деятельности коллектива, психологические особенности личности; демонстрирует знания о особенностях социального и культурного контекста; значимость профессиональной деятельности; демонстрирует знания о основных ресурсах, задействованные в профессиональной деятельности; демонстрирует знания о видах, назначение, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; демонстрирует знания о процессах подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; демонстрирует знания о правилах безопасных эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; демонстрирует знания о</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>соусов сложного ассортимента; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; современные высокотехнологичное оборудование и способы его применения; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	<p>процессах подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; демонстрирует знания о требованиях охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; демонстрирует знания о процессах приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; демонстрирует знания о требованиях к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о способах оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о современном высокотехнологичном оборудовании и способах его применения; демонстрирует знания о требованиях охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p>	
---	--	--

<p>инвентаря; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении 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; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций</p>	<p>демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о современном высокотехнологичном оборудовании и способы его применения; демонстрирует знания о требованиях охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о видах, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; демонстрирует знания о правилах оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; демонстрирует знания о требованиях охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; демонстрирует знания о видах, назначении и правилах</p>	
--	--	--

питания	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>демонстрирует знания о видах, назначении и правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>демонстрирует знания о видах, назначении и правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>демонстрирует знания о видах, назначении и правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>демонстрирует знания о современном высокотехнологичном оборудовании и способах его применения; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания;</p> <p>демонстрирует знания о правилах работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>демонстрирует знания о графиках технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>демонстрирует знания о правилах внутреннего трудового распорядка ресторана;</p> <p>демонстрирует знания о правилах, нормативы учета рабочего времени персонала;</p>	
---------	---	--

<p>Умеет: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; понимать и описывать значимость своей специальности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; комбинировать разные методы приготовления п.ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>демонстрирует знания о стандартах на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания</p> <p>Демонстрирует умения выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; понимать и описывать значимость своей специальности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; комбинировать разные методы приготовления п.ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	
--	---	--

<p>видов и форм обслуживания; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>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;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>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;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>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;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>	
--	--	--

<p>в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; требований к безопасности готовой продукции; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>чистоты, разяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение</p>	
---	--	--

	<p>продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; требований к безопасности готовой продукции; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p>	
--	--	--

Приложение 2.31
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	9
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности»: приобретение знаний по идентификации опасностей в различных условиях жизни и деятельности человека; выработка практических навыков в принятии решений по защите населения и материальных ценностей от воздействия негативных факторов среды обитания и ликвидации их последствий; применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; овладение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказания первой помощи пострадавшим.

Дисциплина «ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	структурировать получаемую информацию	приемы структурирования информации	-
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	-

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	деятельности		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	понимать и описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации	-
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-

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	24	0
Практические занятия	40	26
Консультации	2	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	Не предусмотрено	
Самостоятельная работа	Не предусмотрено	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	0
Всего	68	26

2.2. Содержание дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

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
РАЗДЕЛ 1.	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И В БЫТУ	8	
Тема 1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту	Содержание учебного материала Основные виды потенциальных опасностей. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Защита от опасностей производственной и бытовой среды. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №1 Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	2/2	
Тема 1.2. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №2 Применение первичных средств пожаротушения.	2/2	
РАЗДЕЛ 2.	БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	10	
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени	Содержание учебного материала Основные понятия и классификация чрезвычайных ситуаций. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации военного времени; виды оружия массового поражения и способы защиты населения от оружия массового поражения.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №3 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций различного характера.	2/2	
Тема 2.2. Способы защиты населения от	Содержание учебного материала Принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Средства индивидуальной защиты.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10

чрезвычайных ситуаций	Средства коллективной защиты. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях.		
	Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Гражданская оборона: задачи и основные мероприятия.	2	
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №4 Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
РАЗДЕЛ 3.	ОСНОВЫ ВОЕННОЙ СЛУЖБЫ	48	
Тема 3.1. Основы обороны государства	Содержание учебного материала Основы обороны государства. Национальные интересы и национальная безопасность Российской Федерации.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10
	Военная безопасность и принципы ее обеспечения. Правовое регулирование в области обороны государства.	2	
	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	2	
Тема 3.2. Основы военной службы	Содержание учебного материала Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе. Организация медицинского освидетельствования. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10
	Физическая подготовка и здоровый образ жизни – залог успешной военной службы.	2	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Понятие о травме и травматизме и их последствиях.	2	
	В том числе, практических занятий: Практическое занятие №5 Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Военная присяга.	2	
	Практическое занятие №6 Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
	Практическое занятие №7 Патриотическое воспитание. Воинская дисциплина и ответственность.	2	
	Практическое занятие №8 Патриотическое воспитание. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести.	2	
	Практическое занятие №9 Перечень военно-учетных специальностей и определение среди них	2	

	родственников получаемой специальности. Область применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с получаемой специальностью.		
	Практическое занятие №10 Способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Юный переговорщик.	2	
	Практическое занятие №11 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (при попадании инородного тела в дыхательные пути).	2/2	
	Практическое занятие №12 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (инсульт, инфаркт).	2/2	
	Практическое занятие №13 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: неотложные состояния (эпилепсия, укусы змей и насекомых).	2/2	
	Практическое занятие №14 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: тепловой и солнечный удары.	2/2	
	Практическое занятие №15 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: кровотечения.	2/2	
	Практическое занятие №16 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: переломы.	2/2	
	Практическое занятие №17 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: электротравмы.	2/2	
	Практическое занятие №18 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: обморожения, ожоги, утопление.	2/2	
	Практическое занятие №19 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: отравления.	2/2	
	Практическое занятие №20 Оказание первой медицинской помощи при различных травмах: навыки проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца.	2/2	
	Консультация №1	2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	ОК 01 - 04, ОК 06, ОК 08-10
Всего		68/26	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 288 с.
4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.
5. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.
6. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).
3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>
4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Нормативно-правовые акты:

34. Конституция РФ;
35. СТРАТЕГИЯ национальной безопасности Российской Федерации до 2020 года;
36. Военная доктрина РФ;
37. Доктрина информационной безопасности РФ;
38. Уголовный кодекс РФ;
39. Конвенция о правах ребенка;
40. Федеральный конституционный закон "О чрезвычайном положении";
41. Закон РФ "О государственной тайне";
42. Закон РФ "О защите прав потребителей";
43. ФЗ "О безопасности";
44. ФЗ "О гражданской обороне";
45. ФЗ "О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера";
46. ФЗ "Об образовании";
47. ФЗ "Об обороне";
48. ФЗ "О статусе военнослужащих";
49. ФЗ "О воинской обязанности и военной службе";
50. ФЗ "О безопасности дорожного движения";
51. ФЗ "О пожарной безопасности";
52. ФЗ "О радиационной безопасности населения";
53. ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения";
54. ФЗ "О полиции";
55. ФЗ "О безопасности гидротехнических сооружений";
56. ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
57. ФЗ "О наркотических средствах и психотропных веществах";
58. ФЗ "О промышленной безопасности опасных производственных объектов";
59. ФЗ "О противодействии терроризму";
60. ФЗ "О противодействии экстремистской деятельности";
61. ФЗ "О свободе совести и о религиозных объединениях";
62. ФЗ "Об аварийно - спасательных службах и статусе спасателей";
63. ФЗ "Об информации, информатизации и защите информации";
64. ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";
65. ФЗ "Об оружии";
66. ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации".

2. Дополнительные издания:

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Интернет-ресурсы:

<http://www.mchs.gov.ru>. Чрезвычайные ситуации природного характера. Модели поведения при возникновении ЧС природного характера. Чрезвычайные ситуации техногенного характера. Модели поведения при возникновении ЧС техногенного характера. Чрезвычайные ситуации социального характера. Модели поведения при возникновении ЧС социального характера.

<http://www.obzh.info/> Защита Отечества – долг и обязанность граждан России. Основы законодательства Российской Федерации об обороне государства и воинской обязанности граждан. Государственная и военная символика Российской Федерации, традиции и ритуалы Вооружённых Сил Российской Федерации.

<http://ru.wikipedia.org/wiki/ОБЖ> Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и захвате в качестве заложника. Меры безопасности населения, оказавшегося на территории военных действий.

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
Код: 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

Кабинет «**Общеобразовательных дисциплин**»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 30 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области общеобразовательных дисциплин. Материально-технической и методической базой образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литераура ОД.б 03 Математика ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.у 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД .б 11 География ЭК 01 Основы финансовой грамотности
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации по дисциплинам , карты, схемы, атласы, калькуляторы.	Оборудование	Основное		
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;			совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно-исследовательской работы студентов	

1.2 Кабинет «Социально – экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 30 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в	- ОГСЭ 01 Основы философии - ОГСЭ 02 История - ОГСЭ 05 Психология общения
2	Плакаты и планшеты, раздаточный	Оборудование	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	материал, презентации по дисциплинам , карты, схемы, атласы, калькуляторы.			области общеобразовательных дисциплин.	
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	Материально- технической и методической базой	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;	УМК	Основное	образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно- исследовательской	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				работы студентов	

1.3 Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 24 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная 5) Демонстрационный стол 6.) Шкаф для оборудования, 7) Сейф, 8) Тумба для реактивов	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещения для проведения подготовительных работ (моечная, приготовление и разлив питательных сред и др.);	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2	1) калькуляторы, карты, схемы продовольственных товаров, 2) Вытяжной шкаф, 3) Микроскоп Биомед, 4) Спиртовки, 5) Пипетки, 6) Капельница 2-60, 7) Стаканы, Промывалка, 8) Термометр 100 (0+100), 9) Чашка ЧБН 100*20	Оборудование	Специализированное	- помещение для стерилизации питательных сред и лабораторной посуды (стерилизационная); - помещение с холодильной камерой или холодильниками для хранения питательных сред и диагностических	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	препаратов; - помещение для работы с документами и литературой;	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности	УМК	Основное	- помещение для хранения и одевания рабочей одежды; Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств; - двери изготовлены из материалов, устойчивых к влажной обработке; - стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них загерметизированы; - электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура для лабораторных помещений 2 класса	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				электробезопасности;	

1.4 Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья;»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) доска учебная; 2) рабочее место преподавателя; 3) столы и, стулья (по числу обучающихся), 4) шкафы для хранения муляжей (инвентаря),	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещение для проведения занятий	ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
2	1) Муляжи 2) Натуральные образцы 3) Плакаты:	Оборудование	Специализированное	Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств;	
3	1) ноутбук, 2) средства аудиовизуализации, 3) проектор	ТС	Основное	- двери изготовлены из материалов, устойчивых к влажной обработке; - стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;.	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	9) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности			загерметизированы; - электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура для лабораторных помещений 2 класса электробезопасности;	

1.5 Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) доска учебная; 2) рабочее место преподавателя; 3) столы и, стулья (по числу обучающихся), 4) шкафы для хранения муляжей (инвентаря), 5) Вытяжной шкаф.	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещение для проведения занятий Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств; -	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента
2	Стенды: - Оборудование предприятий общественного питания; - Правила подачи первых блюд;	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<p>- Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок; - Инновации в ресторации; - Чемпионаты, конкурсы, мастер-классы</p> <p>1) Весы настольные электронные; 2) Пароконвектомат; 3) Конвекционная печь или жарочный шкаф; 4) Микроволновая печь; 5) Шкаф расстоечный; 6) Плита электрическая, 7) Фритюрница, 8) Электрогриль (жарочная поверхность, 9) Шкаф холодильный, 10) Шкаф морозильный, 11) Шкаф шоковой заморозки, 12) Льдогенератор, 13) Тестораскаточная машина, 14) Планетарный миксер, 15) Блендер, 16) Мясорубка электрическая, 17) Овощерезка или процессор кухонный, 18) Слайсер, 19) Куттер или бликсер, 20) Миксер для коктейлей, 21) Соковыжималки,</p>			<p>двери изготовлены из материалов, устойчивых к влажной обработке; - стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них загерметизированы; - электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура для лабораторных помещений 2 класса электробезопасности;</p>	<p>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</p> <p>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	22) Вакуумная упаковочная машина, 23) Кофемашина, 24) Кофемолка, 25) Газовая горелка (для карамелизации), 26) Набор инструментов для карвинга, 27) Посудомоечная машина, 28) Стеллаж передвижной, 29) Ванна моечная двухсекционная, 30) Ванна моечная односекционная, 31) Фризер для мороженого, 32) Тестораскаточная машина, 33) Тестомесильная машина, 34) Миксер погружной, 35) Мармит сухой для темперирования шоколада, 36) Термометр инфракрасный, 37) Термометр электронный со щупом, 38) Производственный стол с деревянным покрытием, 39) Производственный стол с мраморным покрытием, 40) Демонстрационный стол, 41) Кухонный инвентарь.				потребностей различных категорий потребителей ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки 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
3	1) ноутбук, 2) средства аудиовизуализации, 3) проектор	ТС	Основное		оформления и подготовки к реализации

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	<p>1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности 9) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, функциональные карты, алгоритмы выполнения заданий.</p>	УМК	Основное		<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша.</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную

1.6 Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 12 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно- методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области общеобразовательных дисциплин.	ОДу 04 Иностранный язык ОГСЭ 03
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации по дисциплинам, карты (Великобритании, США) схемы, алфавит, Словари.	Оборудование	Основное		Иностранный язык в профессиональной деятельности
3	1) ПК для учителя	ТС	Основное	Материально-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2) Проектор 3) Интерактивная доска			технической и методической базой	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;	УМК	Основное	образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно- исследовательской работы студентов	

1.7 Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 12 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области общеобразовательных дисциплин. Материально-технической и методической базой образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с	Одб 13 Основы безопасности и защиты Родины ОП 08 Охрана труда ОП 09 Безопасность жизнедеятельности
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации. Комплекты СИЗ, тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи; контрольно-измерительные приборы, огнетушители порошковые (учебные), противогазы, медицинская аптечка, комплект шин, учебный автомат АК – 74, учебный ВПХР и ДП – 5В	Оборудование	Основное		
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) Методические разработки лекционного материала по учебной дисциплине «Основы	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	безопасности жизнедеятельности».			преподавателями внеаудиторной и научно- исследовательской работы студентов	

1.8 Кабинет «Организация обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 24 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная 5) Демонстрационный стол	Мебель	Основное	кабинет технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда является материально- технической и методической базой для осуществления образовательного процесса и представляет собой аудиторию, предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении дисциплин ООП, в	ОП.04 Организация обслуживания
2	Столы с полиэфирным покрытием, стулья полумягкие, столы двух-, трех- и шестиместные. Приборы из нержавеющей стали, столовая посуда полуфарфоровая, сортовая выдувная. Скатерти белые или цветные (в специальных ресторанах допускаются салфетки индивидуального пользования вместо скатертей), салфетки индивидуального пользования полотняные,	Оборудование	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	при отпуске комплексных обедов могут использоваться бумажные салфетки. Смена столового белья по мере загрязнения.			соответствии с действующими федеральными	
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное	государственными образовательными стандартами среднего	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности	УМК	Основное	профессионального образования, учебными планами и программами, с целью подготовки специалистов среднего звена на основе единства воспитательной и учебной работы	

2.1 Оснащение

Зона под вид работ – Зона поварское дела

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол офисный угловой с тумбой Стул Шкаф для одежды Шкаф для документов Часы настенные (электронные) Дегустационные столы Гладильная доска Утюг (с функцией пара)	Мебель	Основное	Площадь зоны: не менее 55,4 кв.м. (общая зона) + 98,2 кв. м (рабочее место) Освещение: Допустимо верхнее искусственное светодиодное освещение (не менее 250 люкс) Интернет : Подключение к беспроводному интернету Электричество: Подключения к сети 220 и 380 В Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений : требуется Покрытие пола: керамогранит -55,4 кв.м. (общая зона) + 98,2 кв. м (рабочее место) Подведение/ отведение ГХВС: требуется Подведение сжатого воздуха: не требуется	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2	Микроволновая печь Электросоковыжималка Слайсер Весы настольные электронные (профессиональные) Гастроёмкость Коптильная камера Шкаф шоковой заморозки с комплектом гастроёмкостей Гастроёмкость Гастроёмкость из нержавеющей стали Термомикс (кутер с подогревом) Мясорубка Блендер стационарный Погружной термостат с емкостью Ванна для погружного термостата с крышкой Вакууматор Рукомойник	Оборудование	Специализированное	Подключения к сети 220 и 380 В Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений : требуется Покрытие пола: керамогранит -55,4 кв.м. (общая зона) + 98,2 кв. м (рабочее место) Подведение/ отведение ГХВС: требуется Подведение сжатого воздуха: не требуется	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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<p>Санитайзер локтевой</p> <p>Стол разделочный (для размещения малой механизации) с бортом</p> <p>Кофемашина с капучинатором</p> <p>Кофемолка</p> <p>Водонагреватель</p> <p>Дегидратор</p> <p>Фритюрница</p> <p>Шкаф расстоечный</p> <p>Стеллаж 4-х уровневый передвижной полностью из нерж.</p> <p>Шкаф холодильный комбинированный</p> <p>Плита индукционная</p> <p>Посудомоечная машина</p> <p>Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок</p> <p>Планетарный миксер</p> <p>Сковорода гриль для индукционных плит (с антипригарным покрытием)</p> <p>Умягчитель воды для пароконвектомата</p> <p>Сотейник для индукционных плит</p> <p>Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)</p> <p>Стол производственный глухой с полкой с бортом</p> <p>Стол разделочный с бортом</p>				<p>ПМ 03</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовк реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПМ 04</p> <p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовк реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Шкаф холодильный Мойка односекционная со столешницей Жироуловитель Смеситель холодной и горячей воды локтевой Стеллаж 4-х уровневый Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Весы настольные электронные (профессиональные) Весы для молекулярной кухни Ультрафиолетовый бактерицидный облучатель открытого типа Термометр инфракрасный Горелка для фламбирования Шенуа Стиральная машина автомат Набор разделочных досок, пластиковые				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
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска 4) Телевизор 5) Аудиосистема 6) МФУ	ТС	Основное		ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности				ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша. ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную

2.2 Зона под вид работ – Кондитерское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол офисный угловой с тумбой Столы для краскопульта	Мебель	Основное	Площадь зоны: не менее 40 кв. м.(общая зона) + 110 кв.	ПМ 01 Организация и ведение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<p>Столы для презентации Стул Шкаф для одежды Шкаф для документов Шкаф распашной Часы настенные (электронные) Дегустационные столы Стеллажи Гладильная доска Утюг (с функцией пара)</p>			<p>м (рабочее место) Освещение: Допустимо верхнее искусственное светодиодное освещение (не менее 250 люкс) Интернет : Подключение к проводному интернету Электричество: Подключения к сети 380 В и 220 В</p>	<p>процессов приготовления и подготовк реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
2	<p>Шкаф шоковой заморозки Краскопульт пневматический Компрессор Зонт вытяжной пристенный Кофемашина Кофемолка Чайник электрический Гладильная доска Утюг (с функцией пара) Кондитерский пищевой плоттер Кондитерский пищевой принтер Накопительный водонагреватель Печь конвекционная Подставка под конвекционную печь Весы настольные электронные Плита индукционная Противень для конвекционной печи алюм. Планетарный настольный миксер</p>	Оборудование	Специализированное	<p>Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений : требуется Покрытие пола: керамогранит - 40 м2 + 110кв. м на всю зону</p> <p>Стены – кафельная плитка на высоту 2,1 м</p> <p>Потолок – Армстронг, на всю зону Подведение/ отведение ГХВС: требуется Подведение сжатого воздуха: не требуется</p>	<p>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</p> <p>ПМ 03 Организация и ведение</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	<p>Микроволновая печь Холодильный шкаф Тележка-шпилька Противень для тележки шпильки Стол с моечной ванной Смеситель холодной и горячей воды Жироуловитель Доска мраморная Лампа для карамели Вентилятор на клипсе Куттер Блендер Ванна для растапливания шоколада Карамелизатор (в комплекте с баллоном) Фен строительный Пиrometer лазерный Сотейник для индукционной плиты Сотейник для индукционной плиты Сотейник для индукционной плиты Сотейник для индукционной плиты Сковорода для индукционной плиты Решётка для глазировки Доска разделочная полипропилен белая Доска разделочная полипропилен белая Подставка мет. под разделочные доски Сито большое d=20 см Сито среднее</p>				<p>процессов приготовления, оформления и подготовк реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовк реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Сито малое Венчик большой Венчик малый Стакан мерный пластиковый Стакан мерный пластиковый Перчатки силиконовые термостойкие Миска пластиковая Миска пластиковая Миска пластиковая Миска из нержавеющей стали Миска из нержавеющей стали Миска из нержавеющей стали Корзина для мусора Корзина для мусора Палетта кондитерская прямая Палетта кондитерская угловая Крутящаяся подставка под торт Шпатель Шпатель Набор кондитерских насадок Набор ножей 3 шт Ножницы Набор инструментов для моделирования Скалка кондитерская для моделирования Таймер с обратным отсчётом времени Коврик силиконовый Коврик силиконовый перфорированный				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 Выполнение работ по

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Скалка деревянная (бук) Лопатка силиконовая Подставка под бумажные полотенца Скалка силиконовая Квадратная акриловая подставка (фигурки) Квадратная акриловая подставка (торт, тарт презентация) Прямоугольная акриловая подставка (пирожные презентация) Квадратная акриловая подставка (скульптура из карамели) Прямоугольная акриловая подставка (шоколад/фигура и конфеты презентаци) Акриловые цилиндры под подставки Блюдо для подачи торта, тарта и пирожных для дегустации				одной или несколькими профессиям рабочих, должностям служащих ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша. ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска 4) Телевизор 5) Аудиосистема 6) МФУ	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности				

2.3 Зона под вид работ – Зона физиологии питания и нутрициологии;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол офисный угловой с тумбой Стул Шкаф для одежды Шкаф для документов Шкаф распашной Часы настенные (электронные) Дегустационные столы Стеллажи Гладильная доска Утюг (с функцией пара)	Мебель	Основное	Площадь зоны: не менее 40 кв. м.(общая зона) + 110 кв. м (рабочее место) Освещение: Допустимо верхнее искусственное светодиодное освещение (не менее 250 люкс) Интернет : Подключение к проводному интернету Электричество:	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2	Микроскопы, Термостат, холодильник, сушильный шкаф, стерилизатор, водяные бани, эксикаторы, деситиллятор, электронные	Оборудование	Специализированное	Подключения к сети 380 В и 220 В Контур заземления для	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	весы, смесители, мешалки, приборы для фильтрации, пробирки, колбы различной формы,			электропитания и сети слаботочных подключений : требуется	ПМ 02 Организация и ведение процессов
3	1) ПК 2) Проектор 3) Интерактивная доска 4) Телевизор 5) Аудиосистема 6) МФУ	ТС	Основное	Покрытие пола: керамогранит - 40 м ² + 110кв. м на всю зону Стены – кафельная плитка на высоту 2,1 м	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности	УМК	Основное	Потолок – Армстронг, на всю зону Подведение/ отведение ГХВС: требуется Подведение сжатого воздуха: не требуется	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>потребителей</p> <p>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша.</p> <p>ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на</p>

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					механизированных линиях или вручную

2.4 Зона под вид работ – Зона информационного обеспечения профессиональной деятельности;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 30 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная	Мебель	Основное	Учебный кабинет является учебно-методическим центром для преподавания в процессе реализации и освоения ОПОП в области общеобразовательных дисциплин. Материально-технической и методической базой образовательного процесса и представляет собой специализированную аудиторию,	ООД 05 Информатика ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	Плакаты и планшеты, раздаточный материал, презентации по дисциплинам .	Оборудование	Основное		
3	1) ПК для учителя 2) Проектор 3) Интерактивная доска	ТС	Основное		
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ;	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы;			предназначенную для совместной деятельности преподавателей и студентов в изучении наук в соответствии с ФГОС СПО, учебными планами и программами, а также для консультационной и творческой работы... Организация вместе с преподавателями внеаудиторной и научно-исследовательской работы студентов	

2.4 Зона под вид работ – Зона химии и биохимических процессов в пищевом производстве;

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	1) 24 посадочных места обучающихся; 2) рабочее место преподавателя 3) Шкафы 4) Доска учебная 5) Демонстрационный стол	Мебель	Основное	В кабинете располагаются следующие помещения: - помещения для проведения подготовительных работ	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	6.) Шкаф для оборудования, 7) Сейф, 8) Тумба для реактивов			(моечная, приготовление и разлив питательных сред и др.);	
2	1) калькуляторы, карты, схемы продовольственных товаров, 2) Вытяжной шкаф, 3) Микроскоп Биомед, 4) Спиртовки, 5) Пипетки, 6) Капельница 2-60, 7) Стаканы, Промывалка, 8) Термометр 100 (0+100), 9) Чашка ЧБН 100*20 10) Микроскопы, 11) Термостат, 12) Холодильник, 13) Сушильный шкаф, 14) Стерилизатор, 15) Водяные бани, 16) Эксикаторы, 17) Деситиллятор, 18) Электронные весы, 19) Смесители, 20) Мешалки, 21) П риборы для фильтрации, 22) пробирки, колбы различной формы,	Оборудование	Специализированное	- помещение для стерилизации питательных сред и лабораторной посуды (стерилизационная); - помещение с холодильной камерой или холодильниками для хранения питательных сред и диагностических препаратов; - помещение для работы с документами и литературой; - помещение для хранения и одевания рабочей одежды; Применяемые окрасочные материалы устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств; -	
3	1) ПК	ТС	Основное	двери изготовлены из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2) Проектор 3) Интерактивная доска			материалов, устойчивых к влажной обработке;	
4	1) рабочие программы 2) Примерные рабочие программы 3) КТП 4) Технологические карты занятий 5) методические рекомендации для проведения лабораторных и практических работ; 6) КИМы 7) ФОСы 8) нормативные и правовые документы; 9) унифицированные формы технологических карт, калькуляционных карт, 10) Инструкции по технике безопасности работы с электрооборудованием, по противопожарной безопасности	УМК	Основное	- стыки внутренних строительных ограждающих конструкций и проходы коммуникаций через них загерметизированы; - электрооборудование, кабельные изделия, осветительная арматура для лабораторных помещений 2 класса электробезопасности; -	

3.1. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	Бенч-стойка под штангу велотренажер магнитный сетка волейбольная с тросом стенка гимнастическая щит баскетбольный спортивный инвентарь (мячи, лыжи, коньки, скакалки и т.д.)	Оборудоваие	Основное	Площадь – 156 кв. м , высота потолков 6,6 м; покрытие пола – искусственное, поливинил. стены кирпичные, отштукатурены и покрашены белой водоэмульсионной краской.	

1.2. 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					
	- компьютеры со специализированным программным обеспечением с выходом в интернет - мультимедийные проекторы	ТС	специализированное	Площадь 37,5 кв. м, покрытие пола- коммерческий линолеум; потолок Армстронг;	
	рабочие столы; журнальные столы стулья кресла для отдыха флипчарты	Мебель	ОСНОВНОЕ		
Библиотека					

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	кафедра выдачи книг стулья рабочие столы стеллажи и витрины	мебель	основное	Площадь 37,5 кв. м, покрытие пола- коммерческий линолеум;	
			ОСНОВНОЕ	потолок Армстронг	
Актовый зал					
1	осветительная техника - видеопроектор с проекционным экраном; звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны акустические системы	ТС	основное	Площадь, 160 кв. м , на 170 мест, имеется сцена, балкон, высота потолков 6,6 м; потолок Армстронг	
2	кресла трибуна	мебель			

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1			
2			

**к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	9
4. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	12
5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ.....	13
6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ А Тематика выпускных квалификационных работ.	17
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Лист ознакомления с программой ГИА	20

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. 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 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, ГОС 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой, и демонстрировать результаты освоения образовательной программы .

Виды деятельности

В соответствии с ФГОС	
Наименование ВД	Наименование ПМ
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.2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
ВД.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
По запросу работодателя	
Наименование ВД	Наименование ПМ
ВД.08. Ведение процесса подготовки и составления фарша.	ПМ 08 Ведение процесса подготовки и составления фарша.
ВД 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	ПМ 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 01. 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, непродолжительно е 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
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е 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, 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
	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 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
	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
ВД.07. Выполнение работ по	ПК 7.1 Организовать подготовку инвентаря,

одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК 7.2 Осуществлять изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
По запросу работодателей	
ВД.08. Ведение процесса подготовки и составления фарша.	. ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления фарша
	ПК 8.2 Осуществлять составление фарша для колбасных изделий, котлет, пирожков и пельменей в соответствии с рецептурой
ВД 09 Ведение процессов производства натуральных мясных полуфабрикатов на механизированных линиях или вручную	ПК 9.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для производства натуральных мясных полуфабрикатов
	ПК 9.2 Осуществлять подбор и подготовку крупнокусковых мясных полуфабрикатов для производства натуральных порционных, мелкокусковых и панированных мясных полуфабрикатов

Выпускники, освоившие программу по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня / и защиты выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС СПО.

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.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Цель государственной итоговой аттестации

Определение соответствия результатов освоения выпускниками образовательной программы среднего профессионального образования (далее СПО) соответствующим требованиям ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о практической подготовке обучающихся.

2.2 Вид и форма государственной итоговой аттестации:

2.2.1 Вид – выпускная квалификационная работа

Форма государственной итоговой аттестации – выполнение и защита дипломной работы

2.2.2 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, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Темы ВКР соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в основную образовательную программу среднего профессионального

образования и отвечают современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, имеют практико-ориентированный характер. Они разрабатываются преподавателями специальных дисциплин совместно с работодателями профильных организаций, рассматриваются на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей №2. Выпускнику предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложение своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ осуществляется на основании их личных заявлений.

2.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

всего - 6 недель, в том числе:

подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели

защита дипломной работы, демонстрационный экзамен - 2 недели

2.4 Сроки проведения государственной итоговой аттестации

Согласно учебному плану программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и календарному учебному графику устанавливаются сроки проведения ГИА:

с 20.05.2024 по 29.06.2024

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Общие требования к организации, проведению и оценке ГИА

3.1.1 К государственной итоговой аттестации допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

3.1.2 ГИА проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК). Целью работы ГЭК является определение соответствия результатов освоения обучающимся программы подготовки специалистов среднего звена соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также организация и координация работы по подготовке и проведению ГИА, обеспечение соблюдения прав участников ГИА при ее проведении.

3.1.3 В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК. Председатель ГЭК утверждается Министерством образования Оренбургской области, состав ГЭК, ответственный секретарь ГЭК утверждаются приказом директора техникума, ГЭК действует в течение одного календарного года.

3.1.4 ГЭК в своей работе руководствуется:

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 (с изм. на 19.01.2023г);

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 24.08.2022г № 762 (с изм. на 20.12.2022г);

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384;

- Положением о выпускной квалификационной работе ГАПОУ ТТТ г. Орска.

Местом работы ГЭК является кабинет № 6 в учебном здании по адресу: г. Орск, ул. Ялтинская 81А. В кабинете имеются:

- рабочие места членов ГЭК, включая рабочее место ответственного секретаря;

- рабочее место обучающегося для защиты ВКР - трибуна

- мультимедийное оборудование, лицензионное программное обеспечение общего назначения;

- инструменты, приспособления не предусмотрены

На заседания ГЭК представляются следующие документы:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

2) Программа ГИА обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

3) Приказ директора техникума о допуске обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к ГИА;

4) Приказ директора техникума о закреплении тем ВКР и закреплении руководителей;

5) Задания к дипломным работам выпускников, подписанные руководителями и выпускниками;

6) Дипломные работы;

7) Отзывы руководителей ВКР;

9) Сведения об успеваемости обучающихся (итоговая сводная ведомость);

10) Зачетные книжки обучающихся;

11) Книга протоколов заседаний ГЭК.

Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

3.1.5 Решение ГЭК по результатам защиты дипломных работ принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя (при равном числе голосов голос председателя, а при его отсутствии — заместителя председателя, является решающим).

Результаты защиты ВКР оцениваются с проставлением одной из отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в день защиты

после оформления протоколов заседаний ГЭК.

3.1.6 Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

3.1.7 ГИА выпускников не может быть заменена на оценку уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации, за исключением случая, когда по решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание, без отчисления из образовательной организации.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) 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 техникумом сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в техникуме на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

IV. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с

результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника. Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

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.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт. По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии проводится с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является передачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации

V. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ, ДЕТЕЙ-ИНВАЛИДОВ И ИНВАЛИДОВ

При наличии выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов и в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы, ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности)).

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

При проведении ГИА техникумом обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

VI. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1 Требования к дипломным работам, методика их оценивания, уровни, конкретные комплекты оценочной документации, выбранные техникумом, исходя из содержания реализуемой образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, из размещенных на официальном сайте оператора в сети "Интернет" единых оценочных материалов, включены в программу ГИА в качестве приложений

6.2 Обучающимся по основной образовательной программе после прохождения государственной итоговой аттестации предоставляются по их заявлению каникулы в пределах срока освоения ООП, по окончании которых производится их отчисление в связи с получением образования.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Тематика выпускных квалификационных работ

№ п/п	Тема выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Совершенствование технологии и расширение ассортимента рулетов из птицы для холодных закусок с использованием технологии фудпейринга.	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
2	Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных блюд из рыбы для ресторана с использованием технологии Cook&Chill и Cook& Freez (готовь и охлаждай)	
3	Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих закусок для ресторана	
4	Совершенствование технологии и расширение ассортимента холодных блюд и закусок из говядины для ресторана с использованием технологии Sous Vide	
5	Совершенствование технологии и расширение ассортимента рулетов из птицы для холодных закусок.	
6	Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в ресторане	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
7	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из говядины.	
8	Совершенствование технологий и расширение ассортимента блюд из нерыбного водного сырья для ресторана.	
9	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд японской кухни.	
10	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из морепродуктов для кафе.	
11	Совершенствование технологии и расширение ассортимента соусов в ресторанной кухне.	
12	Совершенствование технологии и расширение ассортимента вторых блюд из рыбы в ресторане	
13	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из птицы в ресторане.	
14	Совершенствование технологии и расширение ассортимента мясных блюд из рубленного мяса	
15	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из творога в кафе	
16	Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих блюд из овощей, грибов и сыра для кафе.	
17	Совершенствование технологии и расширение ассортимента тортов Антреме	

18	Совершенствование технологии и расширение ассортимента конфет ручной работы	приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
19	Совершенствование технологии и расширение ассортимента мелкоштучных мучных кондитерских изделий	
20	Совершенствование технологии и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий для кафе.	
21	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сладких блюд в кафе с использованием технологии фудпейринга.	ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
22	Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов- фламбе в ресторане европейской кухни	
23	Совершенствование технологии и расширение ассортимента горячих и холодных десертов для детского кафе.	
24	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сладких блюд в кафе	
25	Разработка десятидневного меню для столовой закрытого типа (на примере конкретного предприятия)	
26	Организация работы горячего цеха кафе	ПМ 06 Управление структурным подразделением
27	Разработка нового ассортимента холодных блюд (на примере конкретного предприятия)	
28	Разработка нового ассортимента вторых блюд (на примере конкретного предприятия)	
29	Реконструкция холодного цеха (на примере предприятия)	
30	Разработка нового ассортимента сладких блюд (на примере конкретного предприятия)	
31	Реконструкция горячего цеха (на примере предприятия).	
32	Модернизация холодного цеха(на примере предприятия)	
33	Модернизация горячего цеха (на примере предприятия)	
34	Организация работы холодного цеха ресторана	
35	Разработка ассортимента холодных блюд и организация производства в ресторане	
36	Разработка ассортимента вторых и организация производства в кафе	
37	Организация работы детского кафе	

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

обучающихся группы _____ курса _____

специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

форма обучения **очная**

год проведения государственной итоговой аттестации

Настоящим подтверждается, что с программой государственной итоговой аттестации, требованиями к выпускным квалификационным работам, критериями оценки знаний, правом на каникулы после государственной итоговой аттестации по личному заявлению, размещенными в электронной информационно-образовательной среде ознакомлены следующие обучающиеся:

№ п/п	ФИО обучающегося	подпись обучающегося
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

Лист _____ ознакомления _____ составлен «_____» _____ 20____ г
Заведующий очным отделением _____ Л. Ю. Старкова

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

На 2024-2025 учебный год

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

||

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4 КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является приложением 5 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности
Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для социально-экономического и научно-технологического развития страны
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни.
- ориентированный на активное гражданское участие на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.
- осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою страну, область, город.
- проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам и памятникам.
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
-
- проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.
-
- проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.
Эстетическое воспитание

демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре по специальности 43.02.15 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.
- Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием.
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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
- участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
- понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире.
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
- применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.
Ценности научного познания
- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии/специальности

<p>познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач, основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п.; соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;</p>
<p>общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её, основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др.; соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;</p>
<p>ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых; основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально- нравственной проблематике др.; соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;</p>
<p>спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др. соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры; Формы организации воспитательной работы Основные формы организации воспитательной работы выделяются по количеству участников данного процесса: а) массовые формы работы: на уровне района, города, на уровне образовательной организации; б) мелкогрупповые и групповые формы работы: на уровне учебной группы и в мини-группах; в) индивидуальные формы работы: с одним обучающимся</p>

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для 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.;

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
—определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также наставники и наставляемые.
— формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта; — оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении; — определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
— общие для техникума праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
— социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров в техникуме, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и
--

развитии профессии повар, кондитер, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии повар, кондитер, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий профессий 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
— родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с специальностью 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
— организация работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров с участием партнёров: рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе «Белый кролик»; , «Пить кофе»; Гастробар «Трава»; мероприятий, посвященных специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе «Белый кролик»; «Пить кофе»; Гастробар «Трава»;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню Повара/кондитера
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
— экскурсии в: рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе «Белый кролик»; «Вкусный дом», «Пить кофе»; Гастробар «Трава» , дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
— консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом,

||

включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, советника директора по воспитанию, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Краткая характеристика педагогического состава:

Директор, заместитель директора - 4 человека: заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по ООД, заместитель директора по АХЧ, заведующий очным отделением, заведующий практикой, советник директора по воспитанию - 1 ч., социальный педагог - 2ч; педагог-психолог -1ч.; педагог-организатор -1ч.; классные руководители -10ч; педагог-организатор ОБЖ - 1 ч, заведующий отделением - 1 ч, методист - 1 ч; преподаватели -11 ч, профессиональные достижения: награждены знаком отличия-1 ч, учёная степень «кандидат наук» - 1ч.

№	Наименование должности	Функционал
1	Заместитель директора по учебно-воспитательной работы	Отвечает за организацию воспитательной деятельности
2	Советник по воспитанию	Интеграция федеральной повестки в воспитательное пространство техникума
3	Социальный педагог	Обеспечивает социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе социализации
4	Педагог-психолог	Обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса, сопровождение основных и дополнительных образовательных программ
5	Преподаватель-организатор основ Безопасности жизнедеятельности	Контролирует соблюдение требований законодательства об антитеррористической защищенности объектов, организует и обеспечивает защиту обучающихся и работников организации от чрезвычайных (кризисных) ситуаций, антитеррористической защищенности объектов организации, а также разработки паспорта комплексной безопасности и антитеррористической защищенности организации. Совместно с учреждениями здравоохранения организует проведение медицинского обследования юношей допризывного и призывного возраста для приписки их к военкоматам. Организует текущее и перспективное

		<p>планирование деятельности по гражданско-патриотическому направлению и реализует действующие в техникуме воспитательные программы по патриотическому и гражданскому воспитанию обучающихся. Организует и проводит обще техникумовские воспитательные мероприятия гражданско-патриотической направленности разработки паспорта комплексной безопасности и антитеррористической защищенности организации. Совместно с учреждениями здравоохранения организует проведение медицинского обследования юношей допризывного и призывного возраста для приписки их к военкоматам. Организует текущее и перспективное</p> <p>планирование деятельности по гражданско-патриотическому направлению и реализует действующие в техникуме воспитательные программы по патриотическому и гражданскому воспитанию обучающихся. Организует и проводит обще техникумовские воспитательные мероприятия гражданско-патриотической направленности</p>
6	Педагог-организатор	<p>Осуществляет поддержку студенческих инициатив, координирует деятельность общественных организаций, клубов, объединений техникума, организует и участвует в проведении фестивалей, конкурсов и др. студенческих мероприятий, а также осуществляет участие студенческих организаций в мероприятиях, проводимых с молодежью. Организует, проводит и сопровождает мероприятия по различным направлениям внеучебной деятельности техникума; контролирует и координирует деятельность творческих коллективов</p>
7	Руководитель физическим воспитанием	<p>Внедряет наиболее эффективные формы, методы и средства физического воспитания обучающихся, обеспечивает контроль за состоянием их здоровья и физическим развитием в течение всего периода обучения, за проведением профессионально-прикладной физической подготовки. Организует с участием учреждений здравоохранения проведение медицинского обследования и тестирования обучающихся по физической подготовке. Проводит набор в спортивные секции, ведет спортивно-тренировочную и физкультурно-оздоровительную работу, принимает участие в организации и проведении спортивных мероприятий, следит за состоянием спортивного инвентаря</p>
8	Руководитель МО	<p>Отвечает: за планирование, подготовку, проведение и анализ деятельности кафедры воспитания, за пополнение «методической копилки классного руководителя», за своевременное составление документации о работе кафедры</p>

		воспитания и проведённых мероприятиях. Совместно с заместителем директора по воспитательной работе отвечает: за соблюдение принципов организации воспитательной работы, за выполнение классными руководителями их функциональных обязанностей, за повышение научно-методического уровня воспитательной работы, за совершенствование психолого - педагогической подготовки классных руководителей.
9	Классные руководители учебных групп	Основными направлениями деятельности классного руководителя являются: - организация, сопровождение, координация обучающихся учебной группы; - лично ориентированная деятельность по воспитанию и социализации обучающихся (анализ, планирование, организация, контроль процесса воспитания и социализации, изучение личности и коррекция в воспитании обучающихся, социальная помощь и защита обучающихся); - осуществление воспитательной деятельности во взаимодействии с социальными партнерами; - организация учебной работы коллектива группы и отдельных обучающихся; - организация внеучебных занятий; - взаимодействие с родителями, другими педагогами, социальным работником, педагогом-психологом.

3.2. Нормативно-методическое обеспечения

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовым и документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Данная программа разработана ГАПОУ ТТТ «Торгово-технологический техникум» г. Орска на основе требований Федерального закона №304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2022-2025 годах.

Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию.

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в

профессиональных образовательных организациях (далее ПОО) сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Рабочие программы воспитания в среднем профессиональном образовании (далее – СПО) должны в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях формирования и воспитывающей, личностно-развивающей среды отражать интересы и запросы участников образовательных отношений в лице: студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи; государства и общества; субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений.

Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно-развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

Разработка рабочих программ воспитания и организация воспитательной работы в ПОО спланированы с учетом целей и задач программ воспитания Оренбургской области.

Основой разработки рабочих программ воспитания являются положения следующих документов: Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 июля 2020 г) Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

1 Федеральный Закон от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020); Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 30.04.2022); Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2022);

2 Федеральный Закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

Федеральный закон от 21.12.1996 (ред. от 17.02.2022) № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»

Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2022-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 № 37 об

утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015);

Рабочая программа воспитания разрабатывается с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО). Деятельность по созданию рабочей программы воспитания в ПОО, её содержание, виды и формы деятельности должны предусматривать высокую динамику изменений общественного, технологического и профессионального контекста их реализации.

Региональный уровень:

1. Указ губернатора Оренбургской области № 83-ук от 24.06.2010 г. «Об утверждении порядка взаимодействия органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних по реализации Законов Оренбургской области» от 24 декабря 2009 года № 3279/760- М-ОЗ «О мерах по предупреждению причинения вреда физическому, психическому и нравственному развитию детей на территории Оренбургской области» и от 01 октября 2003 года № 489/55-Ш-ОЗ «Об административных правонарушениях в Оренбургской области»;

Закон Оренбургской области «Об образовании в Оренбургской области» (от 06.09.2013 № 1698/506-У-ОЗ);

2. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования Оренбургской области»;

3. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 910-пп «Об утверждении государственной программы «Патриотическое воспитание и допризывная подготовка граждан в Оренбургской области»;

Нормативно-правовые акты ГАПОУ ТТТ г. Орска

Устав ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска и локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте техникума: <https://ttt-orisk.ru/> .

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется за: участие и победу в учебных, творческих конкурсах, олимпиадах, физкультурных, спортивных состязаниях, мероприятиях; – поднятие престижа техникума на международных, всероссийских, региональных, муниципальных олимпиадах, конкурсах, турнирах, фестивалях, конференциях; общественно-полезную деятельность и добровольный труд на благо техникума и социума; благородные высоконравственные поступки. Техникум применяет следующие виды поощрений: поощрение грамотой за успехи в учебной/внеучебной деятельности; поощрение дипломом, грамотой, благодарственным письмом за призовые места в конкурсах, мероприятиях в техникуме и за его пределами; поощрение благодарственным письмом родителей (законных представителей) обучающихся; ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.4. Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

— описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

— наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, 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 определяется по следующим позициям:

— проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;

— уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации, проекты и мероприятия на 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). Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу. Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

**Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.1	Час истории "Первая мировая война – известная и неизвестная», посвящённый Дню окончания Второй мировой войны"	1-3 курсы	сентябрь	Зам по УВР, преподаватели истории
1.2	Мероприятия, посвященные 195 – летию со дня рождения Л.Н. Толстого	1-4 курс	сентябрь	Зав. Библиотекой
1.3	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта «Знание.Кино»	1-2 курсы	в течение года	педагог-организатор Преподаватели литературы
1.4	Информационные часы, посвящённые Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курсы	сентябрь	Заместитель директора по УВР, Классные руководители
1.5	Предметная неделя по математике	1 курс	октябрь	преподаватели математики
1.6	Предметная неделя по физике	1 курс	ноябрь	преподаватели физики
1.7	День Конституции: Урок истории «Государственные символы — это многовековая история России...» - уроки истории «Ты имеешь право!» - игра викторина (уроки обществознания) - «История Конституции - история страны» - книжная выставка	1-4 курс		Зав. библиотекой председатель Совета студенческого самоуправления
1.8	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные	1-2 курсы	ноябрь	преподаватели истории, обществознания

	Дню народного единства (4 ноября)			
1.9	«Безопасный интернет»- Всероссийский урок безопасности школьников в сети Интернет	1-4 курс	декабрь	Социальный педагог, педагог-психолог.
1.10	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1-2 курсы	29.11.24	преподаватели истории, обществознания
1.11	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1-4 курсы	05.12.24	преподаватели истории, обществознания
1.12	Предметная неделя по истории и обществознанию	1 курс	январь	преподаватели истории
1.13	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1-2 курсы	январь	преподаватели истории, обществознания, библиотекарь
1.14	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!», посвящённый 82-летию Победы в Сталинградской битве	1-4 курсы	февраль	преподаватели истории, обществознания
1.15	Всероссийский конкурс на лучшую научную работу студентов и школьников по гуманитарным наукам «Веление времени»	1-4 курс	февраль	Педагог-организатор Кл. руководители
1.16	Областной конкурс- фестиваль «Я вхожу в мир искусства» в рамках всероссийского фестиваля.	1-4 курс	март	Педагог-организатор Зам. директора по УВР
1.17	День воссоединения Крыма с Россией: Выставка – панорама «Крым и Россия: прошлое и настоящее» «Россия Крымом прирастала, славян спасая на века» - час истории в музее техникума	1-4 курс	март	Советник директора по воспитанию, педагог организатор
1.18	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1-4 курсы	март	преподаватели литературы
1.19	Открытый урок «Час Земли»,	1-2 курс	апрель	преподаватели

	посвящённый Дню космонавтики.			физики
1.20	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Кинолекторий «Война за ценности и смыслы».	1-4 курсы	апрель	преподаватели истории
1.21	Международный день родного языка: «Моя речь – мое зеркало» - турнир на знание русского языка «Путешествие в страну Словесность» - книжноиллюстративная выставка	1-4 курс	апрель	Преподаватели русского языка
1.22	Предметная неделя по иностранному языку	1-2 курс	май	Преподаватели иностранного языка
1.23	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1 курс	май	Преподаватели истории, литературы
1.24	Открытый урок «День славянской письменности»	1-2 курс	май	преподаватели истории, литературы
1.25	Мероприятия ко дню рождения А.С. Пушкина	1-3 курс	июнь	Педагог-организатор
1.26	Классные часы «Разговоры о важном»	1-4 курс	ежемесячно	Кл. руководители
1.27	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1-2 курсы	В течение года	преподаватели литературы
2. Кураторство				
2.1	Тематические классные часы « Наш техникум: традиции и нормы поведения ».	1 курс	сентябрь	Кл. руководители (кураторы)
2.2	Курс внеурочной деятельности «Разговоры о важном»	1-4 курсы	каждый понедельник, 1 урок	Кл. руководители
2.3	Изучение классного коллектива. Анкетирование студентов «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др.	1 курс	сентябрь-октябрь	Кл. руководители
2.4	Собрания в учебных группах «Я –	1- 4	сентябрь	Кл. руководители

	студентСПО», «Выбираем актив».	курсы		
2.5	Мониторинг социальных сетей	1- 4 курсы	1 р в кв. года	Кл. руководители
2.6	Организация внеурочной занятости обучающихся	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
2.7	Контроль посещаемости и успеваемости	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
2.8	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
2.9	Консультации с преподавателями-предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.10	Экскурсии, выездные мероприятия	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.11	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.12	Организация внеурочной занятости обучающихся	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.13	Контроль посещаемости и успеваемости	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
2.14	Работа с родителями	1- 4 курсы	в течение года	Кл. руководители
	3. Наставничество			
3.1	Формирование базы наставников и наставляемых		По запросу	куратор программы наставничества
3.2	Формирование наставнических пар, Тренинг «Мы команда	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.3	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества

3.4	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.5	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для их наставничества профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение, лабораторное оборудование и т. д.	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.6	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1-4 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
3.7	Встреча с представителем работодателя: рестораны; «Кармен», «Фамилия», «Фортеция»; Суши-бар «Токио»; Кафе «Белый кролик»; «Вкусный дом», «Пить кофе»; Гастробар «Трава» по вопросам трудоустройства	1-4 курс	ноябрь	Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, мастера – производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин
3.8	Организация и проведение интерактивных занятий с обучающимися, в преддверии дня Повара.	1-4 курс		педагог-организатор, мастера – производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин
4. Основные воспитательные мероприятия				
4.1	День знаний. Праздничная линейка, тематические уроки по предлагаемой тематике	1-4 курсы	02.09.2024	Советник директора по воспитанию, педагог - организатор
4.2	Торжественная церемония	1-4	каждый	советники по

	поднятия Государственного флага Российской Федерации	курсы	понедельник	воспитанию, рук. ОБЖ
4.3	Цикл внеурочных мероприятий «Разговоры о важном»	1-4 курс	Еженедельно	Зам.поУВР, советник директора по воспитанию, классные руководители.
4.4	Первичная диагностика уровня адаптации обучающихся нового набора и выявление обучающихся «группы риска»	1 курс	09.09.2024 - 20.09.2024 г	Педагог-психолог, классные руководители
4.5	Тренинг, направленный на сплочение коллектива с обучающимися I курса. «Мы разные и это круто!!!»	1 курс	Сентябрь	Педагог-психолог
4.6	Проведение СПТ-2024 направленного на раннее выявление незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ	1-4 курс	23.09.2024- 08.11.2024 г	Педагог-психолог, классные руководители
4.7	Посвящение в студенты первокурсников	1 курс	октябрь	кураторы групп, педагоги-организаторы
4.8	Мониторинг особенностей развития обучающихся «группы социального риска». Анкета «Признаки проблемных детей»	1-2 курс	октябрь	Педагог-психолог
4.9	День пожилых людей	1-4 курс	1 октября	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, Кл.рук.
4.10	День профессионального образования. День Учителя. Организация и проведение комплекса мероприятий, посвященных Дню СПО и Международному Дню учителя: - проведение праздничного концерта; - проведение классных часов; - выпуск «Информационного, поздравительного вестника»;	1-4 курс	октябрь	Заместитель директора по УВР, зам. директора по УР, педагог-организатор Кл.руководители Студсовет

4.11	Мероприятия к международному Дню Повара	1-4 курс	с 10 октября	мастера – производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин
4.12	Цикл мероприятий ко Дню народного единства: Устный журнал: «Нам Родину завещано беречь»; Информационный час: День народного единства, история;	1-4 курс	С 1 ноября	Преподаватели истории Кл. руководители
4.13	Мониторинг психологического климата в группе и социометрического статуса у обучающихся. Методика Социометрия.	1-4 курс	Ноябрь - декабрь	Педагог-психолог
4.14	Мероприятия, посвящённые Дню неизвестного солдата (03 декабря), 82-й годовщине начала контрнаступления Советских войск под Москвой в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг. (05 декабря), Дню героев Отечества (09 декабря): -акция «Красная гвоздика»; - кинолекторий «Памяти верны!» (просмотр документального фильма «Битва за Москву»); - встреча с Героями РФ (участниками локальных войн, бойцами спецназа)	1-4 курс	Декабрь	преподаватели истории кураторы групп, Советник по воспитанию
4.15	Мероприятия, посвященные Дню Конституции: - Классные часы «Конституция – закон жизни»; - Викторина «Знание законов – основа успеха».	1-4 курс	декабрь	педагог-организатор Кл. руководители
4.16	Праздничное новогоднее мероприятие: «Новогодний марафон»	1-4 курс	С 20 декабря	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор

				Кл. руководители
4.17	Новый год. Мероприятия на зимние каникулы	1-4 курс	январь	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор Кл. руководители
4.18	Мониторинг по программе «Одарённые обучающиеся», в соответствии с планом мероприятий - Методика самодиагностики. Тест - опросник для определения уровня самооценки одаренного обучающегося. -Первичная диагностика одаренности педагогом. -Методы выявления одарённых обучающихся.	1-2 курс	В течение года	Педагог-психолог Преподаватели-предметники
4.19	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-2 курс	январь	педагог-организатор Кл. руководители
4.20	День защитников Отечества	1-4 курс	февраль	педагог-организатор Кл. руководители
4.21	Праздничное мероприятие, посвященное Международному женскому дню	1-4 курс	Март	педагог-организатор Кл. руководители
4.23	Тематический час: Международный женский день	1-4 курс	март	Кл. руководители
4.24	Подготовка к городскому и областному фестивалю студенческого творчества «На Николаевской».	1-4 курс	март	Педагог по вокалу
4.25	Тематический час: День космонавтики	1-4 курс	12 апреля	Кл. руководители
4.26	Тематический час: Праздник весны и труда	1-4 курс	май	Кл. руководители
4.27	Информационный час: День Победы	1-4 курс	май	Кл. руководители
4.28	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества,	1-4 курсы	май	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор

	концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов			Кл. руководители
4.29	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1,2 курсы	15.05.24	социальный педагог, педагог-психолог
4.30	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1,2 курсы	01.06.24	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК
4.31	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2024»	4 курс	30.06.24	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, Кл.рук. советник директора по воспитанию, кураторы
4.32	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	Все курсы		педагог-организатор ОБЖ
4.34	Международный день защиты детей	1-4 курс	1 июня	педагог-организатор Рук.физвоспитания
4.35	Тренинг «Как справиться с волнением во время экзамена»	1-4 курс	июнь	педагог-психолог
4.36	Тематический час: День России	1-4 курс	11 июня	Кл. руководители
4.37	День семьи, любви и верности. Онлайн-встречи.	1-2 курс	7-8 июля	педагог-организатор Кл. руководители
4.38	Участие в региональной профильной смене «Лидеры волонтерского движения»	Команда обучающихся	20.08.- 27.08	педагог-организатор
5. Организация предметно-пространственной среды				
5.1	Оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования	1 – 4 курсы	В течении года	Заведующий дневным отделением, кураторы групп
5.2	Оформление стендов к знаменательным датам	1-4 курс	В течении года	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, педагог-

				организатор Кл. руководители
5.3	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные с профессией/специальностью	1-4 курс	В течение года	педагог- организатор, преподаватели специдисциплин
5.4	Организация работы музейной комнаты техникума	1-4 курс	В течение года	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, отв.за работу музея
5.5	Конкурс на лучшее оформление кабинета к Новому году	1-4 курс	Декабрь	Кл. руководители
	Оформление стенда « Служу России»	1 – 4 курсы	В течении года	Заведующий отделением, кураторы групп
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
6.1	Формирование родительского комитета, организация и координация работы с родителями (законными представителями) обучающихся в текущем учебном году	1-4 курс родител и	Сентябрь	Зам.по УВР, Кл. руководители
6.2	Родительское собрание 1 курсов по вопросам организации учебного процесса обучающихся, ознакомление с локальными актами техникума, учебным процессом.	1 курс родител и	2 сентября	Зам.по УВР, Кл. руководители
6.3	Проведение родительских собрания «Ответственность родителей за правонарушения и противоправные деяния детей». ФЗ №120 «Об основах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;	1-4 курс родител и	Сентябрь	Зам.по УВР, Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.4	Психологическое просвещение родителей (выступление на род. собрании):	1-4 курс родител	Сентябрь Декабрь Февраль	Педагог-психолог

	«Как помочь первокурснику адаптироваться к обучению в техникуме»; «Профилактика употребления ПАВ. Признаки, что ваш ребенок в суб-группе.»; «Стили воспитания в семье»; «Доверие между родителем и подростком, как залог безопасности.»	и	Май	
6.5	Проведение родительских собрания: «Зона риска – интернет»	1-4 курс родител и	Ноябрь	Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.6	Проведение родительского собрания - «Профилактика алкоголизма, пивного алкоголизма, наркомании, табакокурения среди студенческой молодежи	1-4 курс родител и	Февраль	Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.7	Проведение групповых родительских собрания- «Подросток в мире вредных привычек. Курительные смеси. ПАВ»;	1-4 курс родител и	Апрель	Кл. руководители Соц. педагог Педагог-психолог
6.8	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родител и	В течение года	Зам.по УВР, Соц. педагог Педагог-психолог
6.9	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родител и	В течение года	Соц. педагог Педагог-психолог
6.10	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	родител и	В течение года	Классные руководители
	7. Самоуправление			
7.1	Заседания Совета студентов по структурным подразделениям	1-4 курс	Третья среда месяца	Председатель Совета студенческого самоуправления, члены студенческого

				самоуправления
7.2	Выборы старост групп. Формирование Совета обучающихся. Организация работы Движения первых	1-4 курс	сентябрь	студсовет советник директора по воспитанию по воспитанию
7.3	Участие в конкурсе «Большая перемена»	1-4 курс	В течение года	студсовет в течение советники директора
7.4	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в техникуме	1-4 курс	в течение года	студсовет советники директора по воспитанию педагог-организатор, кл.рук.
7.5	Организация работы медиа-службы	1-4 курс	В течение года	Студсовет, педагог-организатор
7.7	День российского студенчества. День самоуправления	1-4 курс	январь	советники директора по воспитанию студсовет педагог-организатор, кл.рук.
7.8	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях	1-4 курс	В течение года	советники директора по воспитанию, студсовет педагог-организатор, кл.рук.
7.9	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	1-4 курс	В течение года	советники директора по воспитанию студсовет педагог-организатор, кл.рук.
8. Профилактика и безопасность				
8.1	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Сентябрь	Кл. руководители Соц. педагог Преподаватель ОБЖ
8.2	Групповая консультация для студентов «Виды наркотиков и их влияние на организм человека»	1-4 курс	Сентябрь	Педагог-психолог
8.3	Принять участие во Всероссийском конкурсе «Моя законотворческая инициатива»	1-4 курс	Октябрь	Кл. руководители Соц. педагог
8.4	Акция: «15 октября – день чистых рук».	1-4 курс	15 октября	Кл. руководители
8.5	Мероприятия в рамках областной акции «Сообща, где торгуют	1-4 курс	Октябрь	Заместитель директора по УВР,

	смертью»			советник по воспитанию, педагог-организатор, Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог
8.6	Мероприятия, посвященные правовому просвещению обучающихся: - День правовой защиты детей - День толерантности - Встречи с сотрудниками правоохранительных органов и прокуратуры	1-4 курс	Ноябрь	Заместитель директора по УВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог
8.7	Психологическая профилактика употребления табачной продукции обучающимися тренинговое занятие по теме: «Сигареты и их последствия».	1-4 курс	Ноябрь	Педагог-психолог
8.8	Групповая консультация (информирование) на тему: «ВИЧ и СПИД среди нас»	1-4 курс	2 декабря – 9 декабря 2024 г. Неделя борьбы со СПИДом	Педагог-психолог
8.9	Принять участие в антинаркотическом месячнике «Вместе против наркотиков».	1-4 курс	Декабрь	Кл. руководители Соц. педагог
8.10	Неделя безопасности и здоровья Зимние травмы	1-4 курс	Январь	Преподаватель ОБЖ
8.11	Мероприятие в рамках недели безопасности в сети Интернет «Час кода».	1-4 курс	Февраль	Преподаватели информатики Кл. руководители
8.12	Профилактическая беседа-размышление «Выбираю здоровую жизнь».	1-4 курс	Март	Кл. руководители Соц. педагог

8.13	Неделя ЗОЖ «Техникум-территория здоровья»:	1-4 курс	Апрель	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, , социальный педагог, педагог-психолог
8.14	Международный день отказа от курения (31 мая) Просмотр на перемене видеоролика: «Опасность курения» Психологическая профилактика курения «Курения, взгляд изнутри» (просмотр видеофильма, интерактивная дискуссия) I курс.	1-4 курс	Май	Педагог-психолог
8.15	Профилактическая беседа с обучающимися по теме: «Противодействие распространению заведомо ложных сообщений об акте терроризма. Уголовная ответственность лиц, распространяющих заведомо ложные сообщения об акте терроризма»	1-4 курс	Май	Кл. руководители Соц. педагог
8.16	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1-4 курс	В течение года	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог
8.17	#МЫВМЕСТЕ - «Посылка солдату». Отправка материальной помощи российским военнослужащим, находящимся в зоне СВО. - ко Дню народного единства; - к Новому году; - к Дню защитника России; - ко Дню Победы.	1 – 4 курсы	Ноябрь Декабрь Февраль Май	Студсовет, советник по ВОСПИТАНИЮ, педагог-организатор,
8.19	#МЫВМЕСТЕ - «Письмо солдату». Отправка писем, поздравительных открыток российским военнослужащим, находящимся в зоне СВО.	1 – 4 курсы	Ноябрь Декабрь Февраль Май	Студсовет, педагог-организатор, советник по ВОСПИТАНИЮ,

	- ко Дню народного единства; - к Новому году; - к Дню защитника России; - ко Дню Победы.			
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
9.1	Круглый стол «Современный рынок труда: требования и возможности». Разностороннее обсуждение текущей ситуации на рынке труда.	1-4 курс	апрель	Заместитель директора по УПР,УВР, советник по воспитанию, педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог
9.2	День российского предпринимательства – встречи с предпринимателями с г.Орск	1-4 курс	май	Заместитель директора по УВР, рук.ЦК, педагог-организатор
9.3	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	в течение года	Заместители директора
9.4	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	в течение года	Заместители директора
9.5	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	1-4 курс работодатели	в течение года	Работодатели, Заместитель директора по УПР, педагог - организатор, мастера п/о
9.6	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодатели	в течение года	Заместители директора
9.7	Карьерный навигатор: подготовка студентов к адаптации на рынке труда при взаимодействии с Центром занятости населения	3-4 курсы	сентябрь	Заместитель директора по УПР, Куратор группы, ЦЗН
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
10.1	Конкурс профессионального мастерства по компетенции Поварское дело	3-4 курсы	октябрь	Заместитель директора по УПР, Мастер производственного

				обучения
10.2	Конкурс профессионального мастерства по компетенции Кондитерское дело	3-4 курсы	ноябрь	Заместитель директора по УПР, Мастер производственного обучения
10.3	Проведение ряда тренингов по психологической подготовке к участию в конкурсе профессионального мастерства.	3-4 курсы	ноябрь	педагог-психолог
10.4	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3-4 курс	ноябрь	педагог-организатор, социальный педагог, педагог-психолог.
10.5	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые Профессионалы	3-4 курс	в течение года	педагог-организатор, мастера п/о, преподаватели
10.6	Проведение ряда тренингов по психологической подготовке к участию в конкурсе профессионального мастерства «Абилимпикс»	3-4 курс	в течение года	педагог-психолог
10.7	Круглый стол с привлечением специалистов «Ведение предпринимательской деятельности»	3-4 курсы	апрель	Педагог-организатор, мастера п/о, преподаватели
10.8	Проведение Ярмарки вакансий для выпускников с участием представителей работодателей с проведением презентации компаний.	Выпускные курсы	Май	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор.
10.9	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 курс	в течение года	кураторы, мастера п/о
10.10	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
10.11	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
10.12	Профориентационные мероприятия «Билет в будущее»		в течение года	Кураторы групп
10.13	Тренинг для выпускных групп «Успешное трудоустройство»	Выпускные группы	Июнь	Педагого-психолог

11. Модуль «Студенческие спортивные клубы»

11.1	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участники ССК	сентябрь	Руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.2	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участники ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.3	Организация соревнований по разным видам спорта	участники ССК	Октябрь-ноябрь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.4	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; - уточнение обязанностей членов ССК. - подведение итогов за полугодие.	участники ССК	декабрь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.5	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	январь	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.6	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	февраль	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.7	Организация спортивного мероприятия, посвященного 80 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участники ССК	май	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.8	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	май	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
11.9	Составление плана на следующий учебный год	Участники и ССК	июнь	руководитель ССК
12. Модуль «Волонтерский отряд»				
12.1	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды

12.2	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09.23	куратор добровольческой команды
12.3	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.4	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.5	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.23	куратор добровольческой команды
12.6	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.7	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды
12.8	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор добровольческой команды

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

