



1



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»**

**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 выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол № 6 от 11.04.2025 г.

Утверждено Приказом
Директор ГАПОУ «Чистопольский
сельскохозяйственный техникум им. Г.И.
Усманова»

приказ № 85-ОД от 15.04.2025 г.


А.А. Нуруллин

Согласовано с предприятием-работодателем
Директор ООО Агрофирма «Чистопольская»



Р.Р. Габутдинов

2025 год

Лист согласования (оборотный лист в соответствии с ЛНА)

Перечень работодателей, участвующих в разработке данной ОПОП-П

Директор ООО Агрофирма «Чистопольская» Ранис Рамилевич Габутдинов

Шеф-повар кафе «Рандеву» Ольга Петровна Проснева

Шеф-повар ресторана «Хузур» Фарида Робертовна Зиннатова

Су-шеф кафе «География» Максим Игоревич Ехалов

Кондитер ресторана «Хузур» Мария Юрьевна Ермолаева

Содержание

Раздел 1. Общие положения	1
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	1
1.2. Нормативные документы.....	1
1.3. Перечень сокращений.....	2
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	3
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	4
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	4
3.2. Профессиональные стандарты	4
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции.....	13
4.3. Матрица компетенций выпускника.....	13
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	125
5.1. Учебный план	125
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы.....	132
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	147
5.4. Календарный учебный график	162
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	164
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	164
5.7. Практическая подготовка.....	164
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	165
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	165
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	165
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	166
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы.....	166
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы.....	167

Перечень приложений к ОПОП-II:

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 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 09.12.2016 №1565 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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 разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- 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».

1.3. Перечень сокращений

- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- ДЭ – демонстрационный экзамен;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ОК – общие компетенции;
- ОП – общепрофессиональный цикл;
- ОУП – общеобразовательные предметы;
- 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	Отрасль Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; - Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	Официант 4-го разряда, бармен 4-го разряда	
Направленности (при наличии)	Нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	5940 на базе СОО	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5940 на базе СОО	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4644	2608
Общеобразовательный учебный цикл	1476	590
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	570	182
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	12
общепрофессиональный цикл	746	316
профессиональный цикл	2752	2360
в т.ч. практика:	1008	1008
- учебная	468	468
- производственная	540	540

Вариативная часть образовательной программы	1296	852
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	836	562
<i>ОГСЭ.06 История Татарстана</i>	50	4
<i>ОГСЭ.07 Татарский язык в профессиональной деятельности</i>	70	8
<i>ОП.10 Основы товароведения продовольственных товаров</i>	54	30
<i>ОП.11 Основы предпринимательской деятельности</i>	36	10
<i>ОП.12 Учет и калькуляция в общественном питании</i>	40	30
<i>ОП.13 Теоретические основы цифровой экономики</i>	36	4
<i>ПМ.08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков</i>	550	476
<i>МДК.08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</i>	164	130
<i>МДК.08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок</i>	164	130
<i>УП.07 Учебная практика</i>	72	72
<i>ПП.07 Производственная практика</i>	144	144
<i>ПА Промежуточная аттестация</i>	6	
ГИА в форме демонстрационного экзамена + защита ВКР (дипломная работа (дипломный проект))	216	
Всего	5940	3460

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Область 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	ОТФ А	А/01.3Выполнение

		Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5Организация работы бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ 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 Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации

		2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	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
4	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 №115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания В/04.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
ВД.07 Освоение профессий 16675 Повар, 12901 Кондитер	ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
Виды деятельности по выбору	
ВД.08 Освоение профессий 16399 Официант, 11176 Бармен	ПМ.08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков

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 и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	деятельности	планировать процесс поиска
		структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

	руководством, клиентами	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:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по

	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	специальности
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения:
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
		современные средства и устройства информатизации

		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Умения
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной

	сфере	деятельности
		презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности
		основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;
		системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке

		производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Навыки:
		выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
		осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
		Обеспечения ресурсосбережения
		Умения:
		выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;
		определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;
		контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);

		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Навыки:
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;
		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;
		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
		современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;
		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;
		правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку,	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

адаптацию рецептов полуфабрикатов с потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учетом	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
	Умения:
	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;
	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
	Знания:
	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептов;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости полуфабрикатов
ВД.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	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;
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых супов;

		определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи супов;
		организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;
		вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;
		правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;
		правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом

		супов сложного ассортимента;
		способы выявления и исправления дефектов,
		охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	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;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых соусов;

		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи соусов;
		организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов;
		вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;

		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;
		температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;
		требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Навыки:
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей
	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
		рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5. 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	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления

		в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для 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
	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	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных
		категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
Знания:		

		процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведения расчетов с потребителем
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом

		особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы 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

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	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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных	Навыки:
		выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:

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;
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
	обеспечивать безопасность готовых соусов;
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и

		способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;
		организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;
		рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;
		вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и 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:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
		температура подачи салатов сложного ассортимента;

		требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и

		безопасности готовой продукции
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;
		организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;
		вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
		варианты подбора пряностей и приправ
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;
		требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять	Навыки:

	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	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом

		холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного

	водного сырья;
	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	варианты подбора пряностей и приправ;
	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;
	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;
	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.6. Осуществлять	Навыки:

	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	выполнения 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
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;
		обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом

		холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы,

		дичи, кролика;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		ведения расчетов с потребителями
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат

		проработки руководству;
		проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:
		знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	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	Навыки:
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		инструкциями и регламентами;
		обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
		оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
		контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
		правила утилизации непищевых отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в 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;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих десертов;
		вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.

		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

		температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и

		безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента
		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи холодных напитков;
		организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость холодных напитков;
		вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
		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;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5.	Навыки:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;
		контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;
		оценивать качество органолептическим способом;
		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,

		отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;
		сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		контролировать температуру подачи горячих напитков;
		организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		рассчитывать стоимость горячих напитков;
		вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		консультировать потребителей;
		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
		варианты подбора пряностей и приправ;
		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их

		использования
		правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
		температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

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

		результатам;
		правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
ВД. 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных 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	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;
		требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных

		кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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 способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства,

		требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания:
		процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3. Осуществлять		Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию

	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление,	Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

	творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;
		определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного	Навыки:
		выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		распознавать недоброкачественные продукты;
		контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		контролировать ротацию продуктов;
		оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		доводить тесто до определенной консистенции;

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

		сложного ассортимента;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

		проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления
		Знания:
		процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептов;
		правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		правила расчета себестоимости
ВД.6. Организация и контроль	ПК 6.1. Осуществлять разработку	Навыки:
		выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

текущей деятельности подчиненного персонала	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения:
		разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:
		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;

		классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
		основные типы меню, применяемые в настоящее время;
		принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
		основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
		примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
		возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного	Навыки:
		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;

	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	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.	Навыки:
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

	Организовывать ресурсное обеспечение 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 и 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;
		процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при

		хранении);
		современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
ПК 6.4. 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 поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Навыки:
		выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
		оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
		Умения:
		анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		оценивать результаты обучения;
		координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов

		Знания:
		знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		способы и формы инструктирования персонала;
		формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
		роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		правила составления программ обучения;
		способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;
		принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
ВД.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 12901 кондитер)	ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места;
		подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи распознавать недоброкачественные продукты
		Знания:

	инструкциями и регламентами.	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Навыки: обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
		приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	ПК 7.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	Навыки:
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и

		продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
		правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК 7.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика
		приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умения:
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ

		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
		правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК. 7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		своевременно оформлять заявку на склад
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы

		приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
		правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		своевременно оформлять заявку на склад
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

		правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Навыки:	
		приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	Умения:	
		выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		своевременно оформлять заявку на склад
	Знания:	
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 7.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Навыки:	
		приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями.
	Умения:	

	хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ВД.8 Выполнение вида деятельности по профессиям рабочих «Официант», «Бармен»	ПК 8.1 Обслуживать потребителей организаций общественного питания, буфетов и баров	Навыки:
		приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания, буфетов, баров;
		рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
		передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
		досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания;
		подачи блюд и напитков гостям организации питания, буфета, бара;
		презентации блюд и напитков
		Умения:
		выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;
		консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;
		пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;
		подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;
		подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;
		производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей.

		Знания:
		характеристику блюд и напитков, включенных в меню;
		характеристику блюд и напитков, включенных в меню;
		правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания;
		правила и очередность подачи блюд и напитков, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
		способы подготовки блюд и напитков к презентации.
ПК 8.2 Обслуживать гостей в зале организации питания		Навыки:
		подачи блюд и напитков гостям организации питания;
		подготовки и использования посуды и инвентаря в соответствии с правилами и нормами этикета;
		замены использованной посуды, приборов и столового белья
		Умения:
		проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;
		досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков;
		подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;
		презентовать гостям блюда и напитки при подаче;
		производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей;
		порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
		Знания:
		правила и очередность подачи блюд и напитков;
		требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
		правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;
		правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря;
		правила и техника подачи блюд и напитков;

		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;
		методы разрешения конфликтных ситуаций
	ПК 8.3 Изготавливать смешанные напитки, различными методами	Навыки:
		приема, оформления и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
		приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;
		приготовления и подачи чая, кофе;
		оформления витрины и барной стойки;
		осуществления сканирования акцизных марок посредством 2D-сканера и списание алкогольной продукции;
		соблюдения стандартов обслуживания.
		Умения:
		предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли и напитки
		готовить, оформлять и подавать различные виды чая и кофе
		оформлять витрину с соблюдением маркетинга
		осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации;
		разрешать конфликтные ситуации
		Знания:
		ассортимент бара, сочетаемость напитков и блюд;
		классификацию алкогольных и безалкогольных напитков;
		классификацию чая по степени ферментации, методы заваривания чая, классификацию кофе по видам и степени обжарки;
		правила и технику приготовления и подачи чая, кофе;
		виды и классификации баров, планировочные решения баров;
		нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
		методы разрешения конфликтных ситуаций.

	ПК 8.4 Обслуживать различные виды мероприятий	Навыки:
		подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
		подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
		сервировки столов с учетом вида мероприятия;
		поддачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
		Умения:
		встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
		соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;
		использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;
		выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;
		сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
		Знания:
		виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;
		порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях;
	ПК 8.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании;
		требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
		Навыки:
		составления документации, отчетов посредством специализированных программ
		Умения:
		пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа и оплате
		Знания:
		правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
Обязательная	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.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФА/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>ТФ</i> <i>ТФ</i> А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>ТФ</i> <i>ТФ</i> А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФА/01.3Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3. Осуществлять	33.011	ОТФ А	ТФ

		приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и	ТФ ТФ А/02.3Выполнение

		подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению,

		домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФА/01.3Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара В/01.4Подготовка инвентаря,

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствии с инструкциями и регламентами		ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление,	

				блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд,

				изделий	напитков и кулинарных изделий
		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	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		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.	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ ТФ А/02.3Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

	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	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	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		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	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

				Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		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	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		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	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		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	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

				Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		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	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

	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	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ 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/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	33.014	ОТФ 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

		потребителей, видов и форм обслуживания			изделий В/03.4Формовка хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		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	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4Формовка хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление,	33.014	ОТФ В Изготовление,	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных

		творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		презентация и продажа хлебобулочных изделий	изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4Формовка хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий В/03.4Формовка хлебобулочных изделий В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий В/05.4Презентация и

					продажа хлебобулочных изделий
ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4Составление рецептуры хлебобулочных изделий В/02.4Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5Организация работы бригады поваров	
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5Организация работы бригады поваров	
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.011	ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5Организация работы бригады поваров	
	ПК 6.5. Осуществлять	33.011	ОТФ С	С/02.5Организация	

		инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	работы бригады поваров
ВД по запросу работодателя	ВД.08 Выполнение вида деятельности по профессиям рабочих «Официант», «Бармен»	ПК 8.1 Обслуживать потребителей организаций общественного питания, буфетов и баров	33.013 Официант, бармен	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
		ПК 8.2 Обслуживать гостей в зале организации питания	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
		ПК 8.3 Изготавливать смешанные напитки, различными методами	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 8.4 Обслуживать различные виды мероприятий	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/04.4 Обслуживание мероприятий в организации питания и выездных мероприятий
		ПК 8.5 Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет,	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам									
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			Обязательная часть образовательной	Вариативная часть образовательной	1 курс		2 курс		3 курс		4курс	
														1 семестр	2е семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17						
ОУП.00	Общеобразовательные предметы	1476	888	354	354	478			18	888		276	274	178	110						

ОУП.01	Русский язык	экз	72	28	32	32			6	72		66							
ОУП.02	Литература	экз	108	40	40	60			6	108			102						
ОУП.03	История	экз	136	44	68	60			6	136		130							
ОУП.04	Обществознание	ДЗ	72	28	48	24				72				72					
ОУП.05	География	ДЗ	72	28	36	36				72				72					
ОУП.06	Иностранный язык	ДЗ	112	44	4	108				112		46	66						
ОУП.07	Физическая культура	ДЗ	72	28	4	68				72		34	38						
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	26	44	24				68			68						
ОУП.09	Физика	ДЗ	72	28	36	36				72					72				
ОУП.10	Биология	ДЗ	72	28	42	30				72				34	38				
	Индивидуальный проект	ДЗ	32	32				32		32									
ПД	Профессиональные дисциплины		520	210	243	253			18	520		206	296						
ОУП.11	Математика	ДЗ,экз	232	94	112	112			6	232		104	122						
ОУП.12	Информатика	ДЗ,экз	144	58	44	92			6	144		51	87						
ОУП.13	Химия	ДЗ,экз	144	58	87	49			6	144		51	87						
ПОО	Предлагаемые ОО		68	26	20	48				68		34	34						
ПОО.001	Родная литература	ДЗ	68	26	20	48				68		34	34						
ПП	Профессиональная подготовка																		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		450	170	92	348													
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	36	2	24	10		2		36							34		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36	2	24	10		2		36				34					
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ	54	4	38	14		2		54							52		
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Зач,ДЗ	164	158	2	158		4		164				32	30	34	32	22	10

ОП.13	Теоретические основы цифровой экономики	ДР	36	4	24	10		2			36				34				
П.00	Профессиональный цикл		2752																
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		232	194	30	50		6	6	232					226				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	14	20	14		2		36					34				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	46	36	10	36		4		46					42				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72						72					72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72						72					72				
ПА	Промежуточная аттестация	Экз	6						6	6					6				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		344	298	50	82		4	6	344					334				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	14	20	14		2		36					34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Экз	86	68	30	68		2	6	86					78				

	изделий, закусок сложного ассортимента																	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	72					72						72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144	144					144						144			
ПА	Промежуточная аттестация		6						6						6			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		242	202	32	58		6	6	242						236		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	14	20	14		2		36						34		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	56	44	12	44		4		56						52		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	72					72							72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	72					72							72		
ПА	Промежуточная аттестация	Экз	6						6	6						6		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		242	202	32	58		4	12	242						232		

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		210	128	46	20	20	2	12	210								202	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Экз	96	20	46	20	20	2	6	96								88	
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36	36						96								36	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72	72						72								72	
ПА	Промежуточная аттестация	Экз	6						6	6								6	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		680	426	82	352		8	18	220	460			276	278				
МДК.07.01	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	Экз	308	144	60	236		4	6	92	216			130	134				
МДК.07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Экз	150	66	22	116		4	6	50	100			74	66				
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144	144						36	108			72					
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	72	72						36	36				72				
ПА	Промежуточная аттестация	Экз	6						6	6					6				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.08	Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков		550	476	44	260		8	18		550						370	128	
МДК.08.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	Экз	164	130	22	130		4	6		164						122	50	
МДК.08.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ДЗ, Экз	164	130	22	130		4	6		164						104	36	
УП.08	Учебная практика	ДЗ	72	72							72						36	36	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	144	144							144						108		
ПА	Промежуточная аттестация	Экз	6						6		6							6	

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216															
Итого:			5940	3176						4644	1296							

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОГСЭ.06 История Татарстана	50	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине История Татарстана уметь: Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в Республики Татарстан; Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем. знать: Основные направления развития Республики Татарстан; Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI в; Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития Республики Татарстан; О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных

				традиций; Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.
2	ОГСЭ.07 Татарский язык	70	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Татарский язык уметь: Произносить звуки татарского языка Практически применять усвоенный лексический материал: составлять диалоги, монологи, предложения Работать с русско-татарским и татарско-русским словарями Рассказать о своем учебном заведении Рассказать о своей будущей профессии знать: Татарский алфавит, особенности произношения гласных и согласных звуков Закон сингармонизма Части речи и их морфологические особенности Языковую политику в Республике Татарстан Лексический минимум по пройденным темам Сведения о своем учебном заведении: историю, профессиональную направленность
3	ОП.10 Основы товароведения продовольственных товаров	54	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров уметь: Определять качество сырья и готовой продукции; Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;

				Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; Пользоваться нормативными документами. знать: Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; Нормативную документацию; Классификацию и ассортимент пищевых продуктов; Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; Требования к качеству продуктов; Особые условия и сроки хранения с применением холодильного оборудования. Кулинарные свойства пищевых продуктов; Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.
4	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	36	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Основы предпринимательской деятельности уметь: - моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; - разрабатывать бизнес-план предприятия; - определять стратегию открываемого бизнеса; - оценивать конъюнктуру рынка; - определять эффективность бизнеса знать:

				- базовые определения, функции и задачи предпринимательства; - сущность предпринимательской среды; - историю развития предпринимательства в России; - роль государства в развитии предпринимательской деятельности; - различные способы создания предпринимательской организации; - этапы организации собственного предприятия; - механизм осуществления предпринимательской деятельности; - этические нормы предпринимательской деятельности.
5	ОП.12 Учет калькуляции в общественном питании	40	ЦОМ/проект	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Учет калькуляции в общественном питании уметь: -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;

				-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; знать: -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; —понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-

				ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
6	ОП.13 Теоретические основы цифровой экономики	36	ЦОМ/проект	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Теоретические основы цифровой экономики уметь: Применять теоретические основы цифровизации экономики. Применять нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач Применять основные инструменты маркетинга в цифровой экономике Планировать и анализировать этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе Подбирать пиринговые площадки для финансирования проектов; уметь работать с криптовалютой знать: Цели, задачи и риски развития цифровой экономики Структуру, составляющие цифровой экономики нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики

				Стратегию развития цифровой экономики в мире этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия методы управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики платежные сервисы Банка России, розничные электронные платежи. понятие, сущность и виды криптовалют.
7	МДК 08.01 Технология приготовления блюд и мучных изделий национальной кухни с разработкой электронно-технологических карт	164	ЦОМ/проект	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом,

				обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену; знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.
8	МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	164	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

			уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены; знать: виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристика алкогольных и безалкогольных напитков;

				правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технология приготовления смешанных и горячих напитков; технология приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями
9	Учебная практика ПМ 08	72	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Учебной практики уметь: подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос; осуществлять приём заказа на блюда и напитки; обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на

				различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления. знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков.
10	Производственная практика	144	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Производственной практики уметь: осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными

			способами; соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем; соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; соблюдать личную гигиену; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены. знать: методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд;

				правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технология приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями
11	Промежуточная аттестация	6	ПОП-П/работодатель	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине Промежуточной аттестации уметь: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;

				эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены; подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;

				осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены; знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; основные характеристики торговых производственных помещений организаций общественного питания; материально-техническую и информационную базу обслуживания; правила личной подготовки официанта к обслуживанию; виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; способы расстановки мебели в торговом зале; правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; методы организации труда официантов; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; правила и технику уборки использованной посуды; порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную характеристику блюд; правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

			виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технология приготовления смешанных и горячих напитков; технология приготовления простых закусок; правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями
Итого		836	-

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

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/ п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длитель ность обучени я	Семест р обучен ия	Наименовани е рабочего места, участка/струк	Ответстве нный от предприят

			(в ак. часах)		турного подразделени	ия
1	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого из экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и др.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос	ПМ01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	4	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалетдинов Р.Р.
2	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). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в	ПМ 02 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления,	144	5	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалетдинов Р.Р.

	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых 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. 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.).	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
3	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 холодных блюд, кулинарных	ПМ 03 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	72	6	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалетдинов Р.Р.

	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 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. 6. Организация хранения готовых холодных 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. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
4	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. 4. 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. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой	ПМ 04 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	72	7	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалетдинов Р.Р.

	кухни ресторана. 6. 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. 7. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 8. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
5	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления	ПМ 05 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	72	8	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалетдинов Р.Р.

	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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	потребителей, видов и форм обслуживания				
6	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 численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.	ПМ 06 Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	8	ООО Агрофирма «Чистополь ская»	Замалетдинов Р.Р.

11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. 34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном					

	предприятия, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. 35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). 37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. 38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. 40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.					
7	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырьё, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 9. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	ПМ 07 Производственная практика Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	72	3	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалетдинов Р.Р.

производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 10. 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. 11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 12. 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. 13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. 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.). 16. 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 17. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада. 18. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 19 Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование,					

взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 20. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 21. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 22. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 23. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 24. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 25. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 26. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 27. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 28. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 29. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности),					

организация хранения. 30. 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.). 31. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Сочетать цвета, вкусы и текстуры**. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, * с учетом требований к безопасности продукции. 32. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 33. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 34. 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. ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 35. 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. 36. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 37. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 38. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 39. 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.). 40.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта спотребителем при отпуске с раздачи, на вынос.					
8	1.Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. 2.Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. 3.Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. 4.Подготовка зала 5.Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. 6.Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. 7.Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. 8.Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. 9.Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. 10.Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. 11.Подача блюд разными способами. 12.Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». 13.Подача и разлив напитков. Декантация вина. 14.Правила расчета с посетителем. 15.Отработка сбора использованной посуды разными способами. 16.Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. 17.Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей на банкете. 18.Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». 19.Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола». 20.Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. 21.Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей. 22.Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. 23.Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы, судака.	ПМ 08 Производственная практика Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	144	7	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Замалетдинов Р.Р.

24. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фрукты в коньяке». 25. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. 26. Приготовление сырного фондю. Приготовление мясного фондю. Приготовление десертного фондю. 27. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/ 28. Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. 29. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фραппирования 30. Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. 31. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. 32. Подбор вина к блюду. Эногастрономия. 33. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/. 34. Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах. 35. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. 36. Отработка умений и навыков по замене скатерти. 37. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. 38. Оформление отчетной документации. 39. Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. 40. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. 41. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. 42. Отработать навыки встречи и приема гостей. 43. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. 44. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. 45. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. 46. Отработать различные стили работы бармена. 47. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. 48. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. 49. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе различными способами. 50. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. 51. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк. 52. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. 53. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд.					

54. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд. 55. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл. 56. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). 57. Отработать технику оформления коктейлей. 58. Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков и коктейлей. 59. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»). 60. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»). 61. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»). 62. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс- Ройс», «Лумумба 1»). 63. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экс-терминатор»). 64. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр» с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»). 65. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»). 66. Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»). 67. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш»,«Горизонт»). 68. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»). 69. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»). 70. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн «Сангария», «Порто», «Флип с портвейном») 71. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри- Флип», «Дворец Копакабана»). 72. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные					

коктейли). 73. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). 74. Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («Бренди Александер», «Пчелка», «Тореро»). 75. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». 76. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флипп», «Херес флипп», «Морковный флипп»). 77. Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер». «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер» и др. 78. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ногс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». 79. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». 80. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». 81. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». 82. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). 83. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). 84. Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный». 85. Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный».					

	86. Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. 87. Отработать технику приготовления десертов. 88. Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. 89. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию. Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.					

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	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	39		17		22			36		12		24	2		2						11	
2 курс	33		15		18			30				30	8		2		6				11	
3 курс	28		11		17			30		12		18	14		6		8				10	
4 курс	22		11		11			48		24		24	13		6		7		6	216	2	
Всего	122		54		68			144		48		96	37		16		21		6	216	34	

Обозначения и сокращения:

36 – обучение по модулям и дисциплинам; ПА – промежуточная аттестация (ПА) (36 ак.ч. в неделю); П – практики (36 ак.ч. в неделю);

 – каникулы;  – государственная итоговая аттестация (ГИА) (36 ак.ч. в неделю).

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) обеспечивают 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 Агрофирма «Чистопольская», при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики;

- включает в себя отдельные занятия лекционного типа, семинары, практикумы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех 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 Агрофирма «Чистопольская» 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 выпускной квалификационной работы (дипломного проекта (работы)).

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной 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;
- 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, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Набор гантелей
- Комплект гирь и штанг.

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

- актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ): ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности; МДК 07.01 Технологии приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд; МДК 07.02 Технологии приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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, 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 ООО Агрофирма «Чистопольская», 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	Проснева Ольга Петровна	Кафе «Рандеву»	Шеф-повар	30 лет

2	Зиннатова Фарида Робертовна	Ресторан «Хузур»	Шеф-повар	28 лет
3	Ехалов Максим Игоревич	Кафе «География»	Су-шеф	5 лет
4	Ермолаева Мария Юрьевна	Ресторан «Хузур»	Повар	5 лет
5	Ширяева Вера Ефимовна	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Технолог	32 года
6	Балина Наталья Михайловна	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Технолог	28 лет
7	Васильева Елена Анатольевна	ООО Агрофирма «Чистопольская»	Повар, кондитер	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 74 079 рублей.

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

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

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

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

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

«ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

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

«ПМ 08. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ»

Приложение 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	7
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента». Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

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.01-05 ОК.09 ОК 10 ,ПК.11-ПК.1.4	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий

	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	обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; Последовательность Выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

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	204
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифф. зачёт МДК 01.02 в форме дифф. зачёт УП 01 в форме дифф. зачёт ПП 01 в форме дифф. зачёт ПМ 01 в форме квалификационного экзамена	6	-
Всего	232	348

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ОК.01-05 ОК.09 ОК.10 ПК.11-ПК.1.4	Раздел 1 МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	14	34	20	x	2		
	Раздел 2 01.02. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	46	20	42	22	x	4		
	Учебная практика 01	72	72					72	
	Производственная практика 01	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	232	178	76	44	X	6	72	72

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
<i>Раздел модуля 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>		36	
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	8	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4
	1.Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.	2	
	2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.	2/2	
	2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом сезонности, сортности и специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).	2/2	
Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	14	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4
	1. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	
	2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	
	3. Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2/2	
	2. Ознакомление с лабораторией, техническим оснащением кулинарного и кондитерского производства. Подготовка рабочих мест для приготовления полуфабрикатов с учетом обеспечения безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2/2	
	3. Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Изучение устройства и принципа действия машин для обработки и нарезки овощей. Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (карвинг). Изучение инструментов для карвинга.	2/2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание	10	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4
	1. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	2	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	3. Организация рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2	

	Практические занятия		
	1. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	4	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	Дифференцированный зачет	2	
Раздел модуля 01.02. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		46	
МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		46	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	4	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4

	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	2/2	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	14	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4
	1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	2. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря;	2	

	обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
	3. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6/6	
Тема 2.3	Содержание	12	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4
Обработка,	1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава	6	

подготовка мяса диких животных. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятчих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросятчих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросятчих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и	6/6	

	подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).		
Тема 2.4 Обработка и подготовка птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Содержание 1. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой	10	ОК 1-11
		4	ПК 1.1-1.4

	дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из пернатой дичи (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i> Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
Курсовая работа (проект)			
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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.		72	

5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование		

профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии с заказом. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуску на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное	72	

использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос		
Промежуточная аттестация- Квалификационный экзамен	6	
Всего	232	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
3. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / В.И. Мошков – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)
4. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушный. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.
5. Самородова И.П. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер.

– Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва: ООО «Дом Славянской книги», 2017. - 576с.

3.2.3 Основные электронные издания

1. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

- Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 21.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Васюкова А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5- 394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 21.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.2.4. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. 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.

10. 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»].

11. 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.

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

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

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

15. 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.

16. 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

17. 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>

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	Контрольная работа. Самостоятельные работы. Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий, бракераж. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Тестирование on-line и off-line. On-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS);

	– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям,	

	регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; -оптимальность, точность выбора типа и	

изделий сложного ассортимента	количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; – соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; – соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; – оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; – точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое,	

	безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); — рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; — точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; — соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; — соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); — соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; — правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; — точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; — соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	

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

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
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....</i>	7
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.02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

1.2. 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
ОК01-05 ОК09-10 ПК 2.1-2.8	-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим	-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; -классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; -классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; -методы организации производства сложных	1разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и

	оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: -супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; -выбирать температурный и временной режим при подаче сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни; -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; -использовать различные технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни.	супов, блюд из овощей, грибов и сыра; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); -требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; -требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; -основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; -основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; -варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов -ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;	сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной

		-правила соусной композиции горячих соусов; -температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; -варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; -правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; -технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы -технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; -гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; -правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;	продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции 1разработки ассортимента сложных горячих блюд и закусок национальной и зарубежной кухонь.

		-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; -правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; -варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; -традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; -варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; -температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; -правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; -требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; -требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; -риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции	

		-ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов национальной кухни; -ассортимент лёгких и сложных горячих закусок, блюд и соусов зарубежной кухни; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни; - технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни; -технологию приготовления сложной горячей кулинарной продукции зарубежной кухни.	

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	268
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультация	2	-
Практика, в т.ч.:	216	216
Учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифф. зачёт МДК 02.02 в форме экзамен УП 02 дифф. зачёт	12	-

ПП 02 дифф. зачёт		
ПМ 02 квалификационного экзамена		
Всего	344	484

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.1- ОК.9 ПК 2.1- 2.8	Раздел 1 МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	14	34	20	x	2		
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	38	76	38	x	2		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	344	326	110	58	X	4	X	X

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	4	ОК.01- ОК.05 ОК 09-10 ПК 2.1-2.8
	1.Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания). Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1.Практическая работа №1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
	2. Практическая работа №2 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
Тема 1.2.	3. Лабораторная работа №1 Подготовка рабочих мест для приготовления горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).	4	
	Содержание	4	

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1. Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции	2	
	2. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СаПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1. Практическая работа №3 Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
	2. Практическая работа №4 Решение ситуационных задач по расчету сырья.	2	

	3. Практическая работа №5 Решение ситуационных задач по расчету сырья.	2	
	3.Лабораторная работа№2 Приготовление горячих закусок сложного ассортимента.	4	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	4	
	1.Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	ОК.01- ОК.05 ОК 09-10 ПК 2.1-2.8
	2. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания). Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2	ОК.01- ОК.05 ОК 09-10 ПК 2.1-2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	1. Практическая работа№6 Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
	2. Практическая работа№7 Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе подготовки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	3. Практическая работа№8 Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	4. Лабораторная работа №3. Оформление сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».	6	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления,	Содержание	2	ОК.01- ОК.05 ОК 09-10 ПК 2.1-2.8
	Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и	2	

хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
В том числе практических и лабораторных занятий			
1. Практическая работа №9	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
2. Практическая работа №10	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
3. Лабораторная работа №4	Составление технологических карт на разработанную горячую кулинарную продукцию сложного ассортимента.	6	
В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>			
1. Самостоятельная работа при изучении раздела 1	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	

	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988- 2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Решение ситуационных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1		
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		86	ОК.01- ОК.05 ОК 09-10
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		86	ПК 2.1-2.8
Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	4	
	1.Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методовприготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоле), супов-пюре,	2	

	крем-супов, биски из морепродуктов, супов региональной кухни. Прозрачные супы (консоми): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецки из овощной массы, клецки, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренков запеченных, чипсов и др.) Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки суповыми		
	2. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйаш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Практическая работа №1 Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6	
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности). Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских,	4	

	брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка как реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание	2	ОК.01- ОК.05 ОК 09-10 ПК 2.1-2.8
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассировки (ру), пассированных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов берблан, беарнлез, шорон, яичного сладкого и др.; соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов	2	

	обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под со-усом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1.Практическая работа №2 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовкак реализации горячих блюд	Содержание	2	
	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления.Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для	2	

и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варкана пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1.Лабораторная работа №2 Приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей и грибов	4	
Тема2.4.	Содержание	2	

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	OK.01-OK.05 OK 09-10 ПК 2.1-2.8
В том числе практических и лабораторных занятий		12	
Практическая работа №3 Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, проращенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		6	OK.01-OK.05 OK 09-10 ПК 2.1-2.8

	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.5	Содержание	2	
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность,	2	

	требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	1. Практическая работа №4 Адаптация рецептов блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6	
	2. Лабораторная работа №4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	6	
Тема 2.6	Содержание	2	

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные;	2	ОК.01- ОК.05 ОК 09-10 ПК 2.1-2.8

гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органо-лептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствию блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из не-рыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

В том числе практических и лабораторных занятий

14

	1.Практическая работа №5. Разработка рецептов и последовательности приготовления блюд, кулинарных из-делий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	8	
	2.Лабораторная работа №5 Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного вод-ного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности.	6	
Тема 2.7 Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.	Содержание	2	
	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных	2	

	продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска		ОК.01- ОК.05 ОК 09-10 ПК 2.1-2.8

	на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	Практическая работа №6 Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.	8	
	Лабораторная работа №6 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	6	
Тема 2.8 Приготовление, подготовка, реализация блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание	2	
	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су- вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбора соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в	2	

зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования		
В том числе практических и лабораторных занятий	14	
Практическая работа №7 Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	8	
Лабораторная работа №7 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности).	6	

Курсовая работа (проект)		
Учебная практика Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	72	

Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		

Производственная практика Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	144	
Промежуточная аттестация	6	
Всего	344	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с.
3. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
5. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с.
6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.
7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В.

Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с.

8. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

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

10. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

11. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

12. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова – Москва: КноРус, 2021. – 578 с.

13. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

14. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 21.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Васюкова А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-

8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 21.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL:

<https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. 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.
10. 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»].
11. 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.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
15. 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.
16. 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
17. 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>
18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	разработка ассортимента приготовления сложных супов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления сложных супов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления сложных супов; приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов.	Текущий контроль: • Тестирование; • проведение деловых и ролевых игр; • устный опрос; • решение ситуационных задач; • фронтальный опрос; • контроль ведения дневника; • наблюдение и оценка процесса и результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения работ. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Google klass, видео- конференция в Zoom.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет сырья для приготовления горячих соусов; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления горячих соусов; приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов.	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции; подготовка овощей, грибов и сыра; для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд	
ПК 2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйстве нной (домашней) птицы.	разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; умение работать с товаросопроводительными документами; умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; использование основных методов проверки качества сырья; выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд; осуществление точного и правильного взвешивания на весах; организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции; подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд	

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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	7
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	Ошибка!
.....Ошибка! Закладка не определена.	
3. Условия реализации профессионального модуля	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):».

Профессиональный модуль организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2. 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.01-09 ОК.09-10 ПК 3.1-3.7	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных	в разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с

	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	заказом, планом работы; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,

			региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	86	184
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме дифф. зачёт</i> <i>МДК 03.02 в форме дифф. зачёт УП</i> <i>03 в форме дифф. зачёт</i> <i>ПП 03 в форме дифф. зачёт</i> <i>ПМ 03 квалификационного экзамена</i>	6	6
Всего	242	328

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
ОК.01-05 ОК.09-10 ПК 3.1-3.7	Раздел 1 МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	36	14	34	14	х	2		
	Раздел 2 МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	56	26	52	26	х	4		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	242	184	86	40	Х	6	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			36	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.			36	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		4	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7
	1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	2/2	
Тема 1.2. Характеристика процессов	Содержание		10	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7
	1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	

приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	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). Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание		18	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7
	1	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	4	
	2	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4	
	3	Организация рабочих мест с учетом оптимизации процессов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			

	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4/4	
	2	«Организация процессов приготовления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента».	2/2	
	3	«Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодныхблюд из рыбы, мяса, домашней птицы сложного ассортимента».	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	
	Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			56	
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			56	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание		4	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных	2	

	продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
В том числе практических и лабораторных занятий			
1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание		10	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	4	

		требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	4/4	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание		12	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современных методов 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. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	6	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Практическое занятие № 16, 17 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2	

		сложного ассортимента.	2	
	2	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.	4/4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание		12	ОК 1-11
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су- вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на дом	6	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	II Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок	4	

		сложного ассортимента холодных блюд из из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни.	4	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		Содержание	12	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7
	1	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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом	6	

	требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2/2	
2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1. Самостоятельная работа Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Решение задач по расчету массы брутто, выхода готовых изделий.	4	
	Дифференцированный зачет	2	
Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том		72	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7

числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 26. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	72	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7

Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	242	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащённая(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с.
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.
2. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
3. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
4. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
5. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с. (электронное издание)
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник /А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с. (электронное издание)
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с. (электронное издание)
4. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
5. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
6. Гавриченкова, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции

общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с. (электронное издание)

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

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, 2021. – 373 с. (электронное издание)

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

10. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр

«Академия», 2018. – 240 с.

11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр

«Академия», 2018. – 240 с.

12. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

13. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с.(электронное издание)

14. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки креализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

15. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с. (электронное издание)

18. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 456 с. (электронное издание)

19. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, не продолжи	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:	

тельное хранение холодных соусов, заправки 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 хо	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовой холодной	

холодных блюд из рыбы, нежирного 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 потребителей, видов и форм обслуживания	кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;	

	точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; — эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; — разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно- правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	производственной практикам. (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS), (видео конференция в Zoom).
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– Адекватность применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – точность соблюдения правил экологической безопасности в профессиональной деятельности.	

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	7
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
2.5. Материально-техническое обеспечение	18
2.6. Учебно-методическое обеспечение.....	18
3. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	19

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 УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

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, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки) и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки № 1565 от 09.12.2016 г. «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. .

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной по направленности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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- ОК.05 ОК09- ОК 10 ПК 4.1- 4.6	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом

	безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур,	взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля

		составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	хранения и расхода продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	80	184
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Консультация	2	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 04.01 в форме дифф. зачёт МДК</i> <i>04.02 в форме экзамен</i> <i>УП 04</i> <i>ПП 04</i> <i>ПМ 04 квалификационного экзамена</i>	12	12
Всего	242	328

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01- ОК.05 ОК09- ОК 10 ПК 4.1- 4.6	Раздел 1 МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	14	32	20	х	2		
	Раздел 2 МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	56	22	62	24	х	2		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	252	180	94	44		4	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	10	ОК 1-11 ПК 4.1-4.6
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	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.	2	
	3 Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения десертов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1 Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков	4/4	
Тема 1.2	Содержание	14	ОК 1-11

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	ПК 4.1-4.6
	2	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков	2	
	3	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов	2	
	4	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных и горячих десертов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	Методы приготовления сложных горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.	6/6	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации десертов, напитков сложного ассортимента.	Содержание		8	ОК 1-11 ПК 4.1-4.6
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	2	Организация отпуска десертов, напитков сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов, напитков сложного ассортимента., процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	

	1	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	Самостоятельная работа 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	
	Дифференцированный зачет		2	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			56	
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			56	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание		16	ОК 1-11
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4	ПК 4.1-4.6

	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.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8	
	1	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных десертов (по формулам). Разработка рецептов и составление технологических карт для сложных холодных десертов.	2/2	
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже).	2/2	
	3	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4/4	

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание		14	ОК 1-11 ПК 4.1-4.6
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	4	

		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. 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).	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	Расчёт массы сырья для приготовления сложных горячих десертов (по формулам). Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных горячих десертов.	2/2	
	2	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4/4	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание		8	ОК 1-11 ПК 4.1-4.6
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента.	4/4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание		8	ОК 1-11 ПК 4.1-4.6
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4/4	

	Самостоятельная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	Консультация	2	
	Промежуточная аттестация по МДК 04.02	6	
Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		72	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04.Виды работ: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных	72	ОК 1-11 ПК 3.1-3.7

и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на выносы для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация	6	
Итого	242	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4.1.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: Русайнс, 2021. — 113 с. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.
2. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А.Данильченко, О.Е. Саенко – Москва: КноРус, 2021. – 215 с. (электронное издание)
3. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с.

4.1.2. Основные электронные издания

1. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394- 03803-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> (дата обращения: 24.10.2022). – Режим доступа: по подписке
2. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т.Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 24.10.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Васюкова А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5- 394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 21.10.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.1.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. //

URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс].

// URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

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

[Электронный ресурс]. // URL:

<https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

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.- 560с. [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. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок;	

	раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов), соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры,	

	отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос	
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер- класса для представления результатов	

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	разработки точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практике; заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

культурного контекста.	– толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– Адекватность применения средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.	

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	7
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности 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 является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15.

«Поварское и кондитерское дело», входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная технология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной по направленности организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2 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.01-05 ОК.09-10 ПК 5.1-5.6	органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских	ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и	Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и

изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; -выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных	сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов; -температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных	праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий Приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Контроля качества и безопасности готовой продукции Организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

отделочных полуфабрикатов; -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; -выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни.	кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; -отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; -технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. способы подготовки сырья, родуктов, приготовления теста, делочных полуфабрикатов, ормовки, варианты оформления, равила и способы презентации ебобулочных, мучных ндитерских изделий ациональной кухни.	

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	94	186
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01 в форме дифф. зачёт</i> <i>МДК 05.02 в форме дифф. зачёт УП</i> <i>05 в форме дифф. зачёт</i> <i>ПП 05 в форме дифф. зачёт</i> <i>ПМ 05 квалификационного экзамена</i>	6	6
Всего	246	330

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.0 1- ОК.0 9 ПК 5.1- 5.4	Раздел 1. МДК 0501 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	14	32	18	х	4		
	Раздел 2. МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	66	28	62	34	х	4		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	252	186	94	52	Х	8	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание	2	
	1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	1	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.-5.5
	2 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	1	
	3 Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	1 Практическое занятие № 1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2	
	2 Практическое занятие № 2. Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	

	сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.		
3	Практическое занятие № 3. Мука, виды и сорта пшеничной и ржаной муки, условия хранения. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Определение качества муки. Основное и вспомогательное сырьё используемое при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Дрожжи. Органолептическая оценка качества продуктов. Сахар и сахаросодержащие продукты. Определение качества сахара и сахаросодержащих продуктов.	2	

	4	Практическое занятие № 4. Жиры и масла. Определение качества жиров и маслосодержащих продуктов. Молоко и молочные продукты. Определение качества молочных продуктов. Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде. Пищевая поваренная соль, контроль качества. Яйца и яичные продукты. Определение качества яичных продуктов. Плодово-ягодные продукты. Пряности. Улучшители и пищевые добавки. Взаимозаменяемость дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества продуктов. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Составить таблицу с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья. Процессы, происходящие при хранении муки.	2	
	5	Лабораторная работа №1. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		4	
	1	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
	2	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		10	
	1	Практическое занятие № 5. Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него. Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста. Брожение теста, процессы, происходящие при брожении.	1	
	2	Практическое занятие № 6. Понятия о рецептуре, производственные рецептуры. Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом, опарным способом, ускоренным способом. Пресное тесто и изделия из него	1	
	3	Практическое занятие № 7. Схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Схема приготовления дрожжевого теста опарным способом. Определение влияния влажности теста на его свойства и качество хлеба. Определение влияния температуры теста на его свойства, ход технологического процесса и качество хлеба.	1	
	4	Практическое занятие № 8. Оборудование для приготовления теста непрерывного действия. Оборудование для приготовления теста периодического действия. Составление аппаратурно-технологической схемы оборудования для транспортирования сырья. Составление аппаратурно-технологической схемы оборудования для подготовки сырья	1	
	5	Практическое занятие № 9. Определение подъемной силы полуфабрикатов. Составление таблицы с	1	

		указанием дефектов вызванных неправильной подготовкой сырья. Определить готовность теста. 117 Составление таблицы с указанием де фектов вызванных неправильным приготовлением теста. Составление таблицы с указанием дефектов, вызванных неправильной расстойкой теста		
	6	Практическое занятие № 10. Приготовление пшеничного теста. Классификация способов приготовления пшеничного теста. Приготовление теста однофазными способами. Ускоренный способ приготовления теста. Приготовление теста по интенсивной («холодной») технологии. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске. Приготовление теста на мезофильной молочнокислой закваске. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок. Приготовление теста на сухих смесях.	1	
	7	Лабораторная работа №2. Приготовление теста на густой и большой густой опарах. Приготовление изделий. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		4	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	2	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
	2	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		10	
	1	Практическое занятие № 11. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	1	
	2	Практическое занятие № 12. Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. Составление аппаратурной схемы непрерывного приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки. Составление технологической схемы приготовления пшеничного теста на густой и большой густой опарах с указанием режимов. Определение преимуществ и недостатков приготовления теста на густой и большой опарах. Составление аппаратурной схемы периодического приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки. Составление аппаратурной схемы непрерывного приготовления теста из пшеничной муки	1	

	безопасным способом		
3	Практическое занятие № 13. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Использование возвратных отходов хлебопекарного производства. Организация работы в тестоприготовительном отделении. Техника безопасности при работе с тестоприготовительным оборудованием.	1	
4	Практическое занятие № 14. Закваски. Микрофлора ржаных заквасок. Роль ржаных заквасок при производстве хлеба из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста на густой закваске. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления теста периодическим способом. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления теста непрерывным способом. Приготовление теста на жидких ржаных заквасках. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления на жидких ржаных заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске. Назначение молочнокислой закваски при производстве ржаных сортов хлеба. Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления теста для заварного хлеба опарным способом с указанием технологических режимов. Изучение особенностей разводочного и производственных циклов приготовления заквасок. Составление сравнительной оценки способов приготовления ржаного теста.	1	
5	Практическое занятие № 15. Тестозакаточные машины, их устройство и принцип действия. Техника безопасности при работе с тестозакаточными машинами. Предварительная расстойка тестовых заготовок и их формование. Назначение и сущность операций. Оборудование применяемое для предварительной расстойки. Особенности разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Формовой хлеб. Подовый хлеб. Булочные изделия. Мероприятия по устранению прилипания теста к рабочим поверхностям оборудования в процессе его разделки.	1	
6	Практическое занятие № 16. Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий. Изучение устройства и принципа действия тестodelительных машин различных видов. Изучение устройства и принципа работы тестозакаточных и других тестоформирующих машин. Составление в виде таблицы классификации тестоокруглительных машин по характеру движения несущего органа, устройству обрабатываемых поверхностей. Составление схемы комплексно-механизированной линии для производства круглого подового хлеба из пшеничной муки. Составление схемы комплексно-механизированной линии для производства хлеба из ржано-пшеничного муки. Подбор операций и режимов разделки для различных видов изделий. Разработка рекомендаций по оптимизации процессов по разделке теста по результатам контроля.	1	
7	Лабораторная работа № 3. Приготовление теста на сухих смесях. Приготовление сдобного теста. Приготовление теста безопасным способом. Отработка навыков определения окончания расстойки тестовых заготовок. Приготовление хлебобулочного изделия. Отбор проб для анализа. Определение массы изделия. Приготовление хлебобулочного изделия. Определение упека по результатам пробной	6	

		выпечки.	119		
Тема Ресурсное обеспечение работ кондитерском цехе	1.4. в	Содержание		4	
		1	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
		2	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий		6	
		1	Практическое занятие № 17. Приготовление теста из ржаной муки. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Способы приготовления теста из ржаной муки. Способы тестоведения из смеси ржаной и пшеничной муки. Ассортимент хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Расчет выхода готовых изделий в условиях пекарен. Расчет фактического выхода хлеба. Определение перерасхода или экономии муки. Контроль технологического процесса. Методы улучшения качества хлеба. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	1	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
		2	Практическое занятие № 18. Способы выпечки хлеба. Классификация хлебопекарных печей. Основы расчета хлебопекарных печей. Упек, его зависимость от различных факторов. Значение влажности тестовой заготовки на упек. Значение веса тестовой заготовки на упек. Расчет упека. Пути снижения упека. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Расчет количества изделий (тестовых заготовок) на люльке печи при поперечном и продольном их расположении по заданным параметрам. Расчет производительности тупиковой и туннельной печи по заданным параметрам. Расчет величины упека хлебобулочных изделий различного вида. Определение факторов, влияющих на величину упека. Изучение устройства и принципа работы туннельных конвейерных печей на примере печи ПХС. Изучение устройства и принципа работы расстойно- печного агрегата ХПА-40 Составление перечня правил безопасной эксплуатации хлебопекарных печей.	1	

3	Лабораторная работа №4. Приготовление изделий из песочного теста. Проведение органолептической оценки качества изделий.	1	
4	Лабораторная работа №5. Приготовление хлебобулочного изделия. Определение усушки по результатам пробной выпечки и расчетным путем.	1	

Самостоятельная работа при изучении раздела 1		121	4	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 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. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			62	
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			62	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		2	
	1	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецепттуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
	2	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок),	1	

		Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		12	
	1	Практическое занятие №1. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	2	Практическое занятие №2. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
	3	Практическое занятие №3. Организация рабочего места кондитера, подбор и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении кондитерских изделий. Изучение устройства машин для замеса теста, взбивания по схемам. Освоение правил эксплуатации, определение опасных узлов и зон, защитных и предохранительных устройств. Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества кондитерского сырья.	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	4	Лабораторная работа №1 Приготовление разных видов теста, полуфабрикатов и изделий из него (блинчатого, вафельного, сдобного пресного, песочного бисквитного) с использованием отделочных полуфабрикатами разного вида (кремы, сиропы, желе, глазури, мастики, марципана, шоколада).	6	
	Содержание		2	
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
В том числе практических и лабораторных занятий			12	

	2	Практическое занятие №4. Виды теста. Способы разрыхления теста. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления воздушного и миндального теста. Технология приготовления слоёного пресного теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. Технологический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	2	
	3	Практическое занятие №5. Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве: блинчатого, вафельного, сдобного пресного, песочного бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста, слоёного пресного теста.	2	
	4	Практическое занятие №6. Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве простых и основных отделочных полуфабрикатов: масляных кремов, заварных кремов, помады, желе, помады, рисовальной глазури, сахарной и молочной мастики, шоколадной глазури, марципана и украшений из него.	2	
	5	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание		2	
	1	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», туюипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		16	

	2	Практическое занятие №7. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Расчет используемого сырья и составления технологических карт для приготовления разнообразного ассортимента пирожных. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве пирожных. Упаковка для реализации пирожных различного ассортимента. Хранение и транспортирование пирожных.	2	
	3	Практическая работа №8. Технология приготовления воздушных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления слоёных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления миндальных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление бисквитных пирожных. Органолептическая оценка качества бисквитных пирожных. Приготовление песочных пирожных. Органолептическая оценка качества песочных пирожных.	2	
	4	Практическая работа №9. Технология приготовления крошковых пирожных. Органолептическая оценка качества крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления десертных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление кексов. Органолептическая оценка качества кексов. Приготовление заварных пирожных. Органолептическая оценка качества заварных пирожных.	2	
	5	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
	6	Лабораторная работа №4. Приготовление разных видов пирожных: бисквитных, песочных, заварных, воздушных.	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание		2	
	1	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	2	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		16	
	1	Практическая работа №10. Технология приготовления крошковых пирожных. Органолептическая оценка качества крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология	2	

		приготовления десертных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление кексов. Органолептическая оценка качества кексов. Приготовление заварных пирожных. Органолептическая оценка качества заварных пирожных.		
	2	Практическая работа №11. Технология приготовления слоёных тортов. Способы отделки слоеных тортов. Технология приготовления воздушных тортов. Способы отделки воздушных тортов. Технология приготовления миндальных тортов. Способы отделки миндальных тортов.	2	
	3	Практическая работа №12. Технология приготовления белковых тортов. Способы отделки белковых тортов. Характеристика изделий пониженной калорийности. Рецептúra изделий с отварными протёртыми овощами. Рецептúra бисквитных изделий с фруктовыми пастами. Рецептúra кексов. Рецептúra изделий с низким содержанием жира. Техника оформления бисквитно - фруктовых, песочно-фруктовых, слоеных с конфитюром, воздушных тортов и тортов суфле. Упаковка для реализации тортов различного ассортимента. Хранение и транспортирование тортов	2	
	4	Лабораторная работа №5. Приготовление разных видов пирожных: бисквитных, песочных.	6	
	5	Лабораторная работа №6. Приготовление разных видов тортов слоёных, воздушных, муссовых.	4	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2. 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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			4	
Курсовая работа (проект)				
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			72	О К 01 - 06 О К 09 -

		10 Π Κ 5. 1.- 5.5

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		

Производственная практика (концентрированная) по ПМ.05 Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования(комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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 раздачи, на вынос.	72	ОК 01-06 ОК09-10 ПК 5.1.- 5.5
Экзамен по модулю- Промежуточная аттестация	6	
Всего	252	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. 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: Лабораторный практикум: учебн. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.
2. 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.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учеб.для учреждений сред.проф.образования / Л.В. Мармузова. - 7-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с.
5. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва: ООО «Дом Славянской книги», 2017. - 576с.
6. Самородова И.П. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.
7. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества.	Текущий контроль: • Тестирование; • проведение деловых и ролевых игр; • устный опрос; • решение ситуационных задач; • фронтальный опрос; • контроль ведения дневника; • наблюдение и оценка процесса и результатов деятельности обучающихся в ходе выполнения работ. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Googl klass, видео- конференция в Zoom.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества.	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет
ПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..	-Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;	

	-правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества.	
ПК 5.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	-Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества.	
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.	- Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда;	

	-соответствие готовых изделий требованиям качества.	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Правильность в определении доброкачественности сырья; -точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; -правильность выбора технологического оборудования, СММ, инвентаря, инструментов, посуды; -правильность организации рабочего места; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -соблюдение технологической дисциплины; -правильность владения инвентарём, инструментами, СММ и демонстрация рабочих приёмов; -соответствие требованиям техники безопасности и культуре труда; -соответствие готовых изделий требованиям качества.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, прохождение производственной практики; участие в социально – проектной деятельности; портфолио обучающегося.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Google klass, видео конференция в Zoom
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Google klass, видео конференция в Zoom

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Googl klass, видео конференция в Zoom
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Googl klass, видео конференция в Zoom
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Googl klass, видео конференция в Zoom
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Googl klass, видео конференция в Zoom
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания	Наблюдение и оценка достижений деятельности учащихся на практике. Видео- или фото- отчет выполненных работ на платформе MOODLE, Googl klass, видео конференция в Zoom

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

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	7
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала является частью ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки) и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки № 1565 от 09.12.2016 г. «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной по направленности Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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- ОК.05 ОК 09- ОК 10 ПК 6.1- 6.5	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей,	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области	разработки различных видов меню, 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; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов. В ходе освоения профессионального модуля учитывается движение к достижению личностных результатов обучающимися.	осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни 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	86	128
Курсовая работа (проект)	20	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 06.01 в форме экзамен УП 06</i> <i>дифф. зачёт</i> <i>ПП 06 дифф. зачёт</i> <i>ПМ 06 квалификационного экзамена</i>	12	12
Всего	210	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	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01-ОК.05 ОК 09-ОК 10 ПК 6.1-6.5	Раздел 1 МДК 0601 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	20	86	46	20	2		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	210	128	86	46	20	2	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала		96	
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		36	
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	8	ПК 6.1-6.3 ОК 1-11
	1 Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	2	
	2 Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
	3 Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования)	2	
	Тематика практических занятий		
	4 Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, догоотовочных, комбинированных.	2	

			2	
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание		8	ПК 6.1-6.3 ОК 1-11
	1	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.	2	
	2	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	
	3	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.	2	
	Тематика практических занятий			
	4	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. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента. 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. Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2 2	

Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание		4	ПК 6.1-6.3 ОК 1-11
	1	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	
	Тематика практических занятий			
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	2	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. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2 2	ПК 6.1-6.3 ОК 1-11
	Содержание		12	
	1	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).	2	
	2	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	2	
	3	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.	2	
	4	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	2	
	5	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	2	

Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Тематика практических занятий			ПК 6.1-6.3 ОК 1-11
	6	Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2 2	
	Содержание		4	
	1	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана- меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	2	
	Тематика практических занятий			
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Планирование производственного задания (программы). Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2 2	ПК 6.4-6.5 ОК 1-11
	Содержание		8	
	1	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.	2	
	2	Производительность труда, факторы роста.	2	
	3	Методика расчета основных производственных показателей	2	
Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Тематика практических занятий			
	4	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота.	2 2	

		Расчет производительности труда		
Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание		4	ПК 6.4-6.5 ОК 1-11
	1	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.	2	
	Тематика практических занятий			
	2	Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2 2	
Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание		14	ПК 6.4-6.5 ОК 1-11
	1	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).	2	

	2	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.	2	
	3	Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.	2	
	4	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.	2	
	5	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.	2	
	Тематика практических занятий			
	6	Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного	2 2	
	7	Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка	2 2	
Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Содержание		4	ПК 6.4-6.5 ОК 1-11
	1	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов. Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение.	2	
	Тематика практических занятий			

	2	Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте. Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.	2	
Самостоятельная работа			2	
1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).				
Консультация			2	

Самостоятельная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 2. Составление: - характеристики исследуемой организации питания - миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания - схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений - характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха). 3. Разработка, ведение расчетов: - расчетного плана-меню - основных производственных показателей 4. Разработка: - должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам - плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса) 5. Составление заключения		
Промежуточная аттестация по МДК 06.01	6	
Всего по МДК 06.01	96	
Учебная практика по ПМ Виды работ: 1. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 2. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 3. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 3. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 4. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 5. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 6. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 7. Разработка различных видов меню. 8. Оценка качества готовой продукции. 9. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 10. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 11. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую	36	ПК 6.1-6.5 ОК 1-11

продукцию.

12. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
13. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
14. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
15. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
16. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
17. 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.
18. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
19. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.

Производственная практика по ПМ Виды работ: 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 организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. 8. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 14. Разработка различных видов меню. 15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 17. Оценка качества готовой продукции. 18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 5. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. 6. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.	72	ПК 6.1-6.5 ОК 1-11

. 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. . Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. 30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений 31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. 32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения. 33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. . Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. . Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). 36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). . 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. . Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. 39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. . Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.			
Промежуточная аттестация	6		
Всего	210		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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. – Москва : Академия, 2021. – 192 с
2. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / В.И. Мошков – Москва: Русайнс, 2021. –79 с. (электронное издание)
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушный. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.
4. 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).
5. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
6. 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. 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.

2. 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.
3. Маюрникова А.Л. 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. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
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»]. 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.
11. 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
12. 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>
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А Тютельяна. - М: ДеЛи плюс, 2013- 808с.
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тютельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
15. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование	Критерии оценки

профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	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 по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно- отчетной документации
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
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
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование,	Выполнять: инструктирование подчиненного персонала;

обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	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; выбор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучение 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;
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
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач
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,	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик

демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	
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	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	7
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ПМ.07. освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной по направленности освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

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
ПК 7.1- ПК 7.8	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи распознавать недоброкачественные продукты; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения,	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - обработки различными методами,

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; своевременно оформлять заявку на склад; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика -приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канapé, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных - приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных

			кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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	434	428
Курсовая работа (проект)	4	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	144	144
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 07.01 в форме экзамен</i> <i>МДК 07.02 в форме экзамен УП</i> <i>07 в форме дифф. зачёт ПП 07 в</i> <i>форме дифф. зачёт</i> <i>ПМ 07 квалификационного экзамена</i>	18	18
Всего	680	644

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1- 7.8	Раздел 1 МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	308	144	296	152	x	4		
	Раздел 2 МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	150	68	138	70	x	4		
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	680	428	434	222	X	8	144	72

2.3. Содержание профессионального модуля

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		308	
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Содержание	10	
	1 <i>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</i>	10	ПК 7.1 7.6
	<i>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него 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).</i>		
	<i>Правила составления заявки на сырье</i>		
	<i>Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</i>		
	<i>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки овощей и грибов.</i>		
	<i>Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.</i>		
	<i>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</i>		

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		10	
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	10	ПК 7.1 7.6
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
		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.		
		Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		
		Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
		Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
		Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
Тема 1.3. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание		6	
	Тематика практических занятий		6	
	1	Практическое занятие №1. Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке овощей и грибов. Решение ситуационных задач.	6	ПК 7.1 7.6
	Самостоятельная работа			
	2	Реферат на тему: «Форма нарезки овощей, простая и сложная». «Карвинг – искусство нарезки цветов из овощей и фруктов».		
Тема 1.4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		6	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 2 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке рыбы. Составление технологических схем на п/ф. Решение ситуационных задач.	6	
	Самостоятельная работа			

		Реферат на тему: «Виды рыб».	2	
Тема 1.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание		10	
	Тематика практических занятий		10	
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 3 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, решение ситуационных задач.		10
1	Содержание		10	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 4 Расчет сырья при обработке мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.		10
Тема 1.7 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание		10	
	Тематика практических занятий			
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 5 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.		10
Тема 1.8. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание			
	Тематика практических занятий		10	
	1	Практическое занятие № 6 Расчет сырья при обработке домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.		10
Тема 1.9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		10	
	Тематика практических занятий			
	1	Практическое занятие № 7 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашнейптицы , дичи, кролика, решение ситуационных задач.		10
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			186	
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и	Содержание		20	
	1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	20	ПК 7.1 7.6
		Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		

закусок.				
Тема 2.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		ПК 7.1 7.6
Тема 2.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.	20	ПК 7.1 7.6
Тема 2.4. 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. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		

Тема 2.5. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание		2	
	Тематика практических занятий		2	
	1	Практическое занятие № 8 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров. Расчет массы сырья и отходов.	2	
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка реферата на тему: «Приготовление супов в различных странах мира». Составление таблицы: «Кулинарная характеристика бульонов и отваров». Составление схемы приготовления бульонов и отваров.	2	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание		12	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	
	Практические занятия		6	
	1	Практическое занятие № 9 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2	
	2	Практическое занятие № 10 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2	
	3	Практическое занятие № 11 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов	2	
	Лабораторные работы		4	
	4	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления заправочных супов	4	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Подготовка реферата на тему: «Приготовление супов в различных странах мира». Составление таблицы: «Кулинарная характеристика бульонов и отваров».	2	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного	Содержание		2	
	Тематика практических занятий		2	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 12 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Расчет массы сырья и отходов.	2	
	Самостоятельная работа		2	

ассортимента	1	Составление схемы приготовления молочных супов. Составление схемы приготовления сладких супов. Составление схемы приготовления супов-пюре.	2	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание		20	
	1	<i>Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</i>	20	ПК 7.1 7.6
		<i>Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</i>		
		<i>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос.</i>		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 13 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления холодных супов, супов региональной кухни. Расчет массы сырья и отходов.	2	
	Лабораторные работы		4	
	2 3 4	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления супов-пюре, холодных супов, супов региональной кухни.	4	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Составление таблицы: «Кулинарная характеристика сладких, молочных и холодных супов»	2	
Тема 2.9. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке	Содержание		20	
	1	<i>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</i>	20	
		<i>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</i>		
	2	<i>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.</i>		

Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов		<i>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 изамораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</i>		ПК 7.1 7.6
		<i>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных, белого основного и его производных, грибного, молочного, сметанного и их производных, соусов на основе концентратов промышленного производства.</i>		
		<i>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</i>		
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		<i>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.</i>		
		<i>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов.</i>		
		<i>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких (десертных) региональных, вегетарианских, диетических соусов.</i>		
		<i>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</i>		
		<i>Практические занятия</i>		
	Тематика практических занятий		4	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 14 Расчет массы сырья при приготовлении соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов.	2	
	2	Практическое занятие № 15 Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	
	Самостоятельная работа		2	
		Составление таблицы ассортимента продуктов, входящих в состав соусов.	2	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров	Содержание		6	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 16 Составление инструкционно-технологических карт	2	

из овощей и грибов		приготовления блюд из овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд.		
	Лабораторные работы		4	
	1	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления блюд из овощей и грибов».	4	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат на тему: «Технология приготовления жареных (запеченных, тушеных) овощей и грибов» Кухни народов мира: «Технология приготовления национальных блюд и гарниров из овощей и грибов. Франция» Кухни народов мира: «Технология приготовления национальных блюд и гарниров из овощей и грибов. Грузия»	2	
Тема 2.13. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание		6	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 17 Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	
	Лабораторные работы		4	
	2	Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».	4	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Реферат на тему: «Технология приготовления национальных русских блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий» Кухни народов мира: «Технология приготовления национальных блюд и гарниров круп, бобовых и макаронных изделий. Италия»	2	
Тема 2.14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание		20	
	1	<i>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.</i> <i>Правил взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра.</i> <i>Правил расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</i>	20	ПК 7.1 7.6
		<i>Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.</i>		

		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. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: 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. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
Тема 2.15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание		8	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 18 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста».	2	
	Лабораторные работы		6	
	2	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления блюд из яиц и творога, кулинарных изделий из теста»	6	
	Самостоятельная работа		2	
Тема 2.16. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	Подготовка презентаций на тему: «Приготовление блюд из каш», «Приготовление каш различной консистенции (рассыпчатые, вязкие, жидкие, каш из концентратов) .	2	
	Содержание		20	
	1	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. 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. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	20	ПК 7.1 7.6

		Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варкаосновным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и вофритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).		
		Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.		
		Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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.		
		Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
		Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 19 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из рыбы».	2	
	2	Практическое занятие № 20 «Разработка алгоритма приготовления блюд изморепродуктов».	2	
	Лабораторные работы			
	3	Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов».	6	
Тема 2.17. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	Содержание		10	
	4	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	10	
		Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа,		

кролика		качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
		Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.		
Тема 2.18. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание		10	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		10	
	Практические занятия		4	
	1	Практическое занятие № 21 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из мяса»	2	
	2	Практическое занятие № 22 «Разработка алгоритма приготовления блюд из мяса».	2	
	Лабораторные работы		6	
	3	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления блюд из мяса».	6	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Составление инструкционно-технологической и технологической карты приготовления полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины и козлятины.	2	
Тема 2.19. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание		8	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практические занятия		2	
	1	Практическое занятие № 23 Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач.	2	
	Лабораторные работы		6	
	2	Лабораторная работа № 8 «Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика».	6	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Составление инструкционно-технологической и технологической карты приготовления полуфабрикатов из домашней птицы и дичи.	2	
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			30	
Тема 3.1.	Содержание		2	

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	<i>Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</i>	2	ПК 7.1 7.6
		<i>Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</i>		
		<i>Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</i>		
Тема 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание		2	
	1	<i>Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.</i>	2	ПК 7.1 7.6
		<i>Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</i>		
		<i>Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</i>		
		<i>Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</i>		
		<i>Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».</i>		
		<i>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.</i>		
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание		2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Практические занятия		2	
	1	<i>Практическое занятие № 24 Расчет массы сырья при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Решение ситуационных задач.</i>	2	
	Самостоятельная работа		2	
	1	<i>Доклад на тему: «Соусы и заправки промышленного производства. Товароведная характеристика».</i>	2	
Тема 3.4. Приготовление,	Содержание		2	
	Тематика практических занятий		2	

подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практические занятия			
	1	<i>Практическое занятие № 25 Расчет массы сырья при приготовлении салатов. Решение ситуационных задач.</i>	4	
	Самостоятельная работа		2	
	1	Разработка и составление технологических карт на новые салаты.	2	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание		2	
	Тематика практических занятий		2	
	Практические занятия		2	
	1	<i>Практическое занятие № 26 Расчет массы сырья при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Решение ситуационных задач.</i>	2	
Тема 3.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание		4	
	Тематика лабораторных работ		2	
	Лабораторные работы		2	
	1	<i>Лабораторная работа № 9 «Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».</i>	4	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			20	
Тема 4.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		6	
	1	<i>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</i>	6	
		<i>Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции</i>		
		<i>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</i>		
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение	Содержание		6	
	1	<i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение</i>	6	

работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		<i>технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</i>		ПК 7.1 7.6
		<i>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос</i>		
		<i>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</i>		
	Самостоятельная работа		4	
	1	<i>Подготовка презентаций и сообщений на тему: «Приготовлении холодных и горячих десертов», «Кондитерское изделие как десерт».</i>	4	
Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание		4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	<i>Практическое занятие № 27 Расчет массы сырья при приготовлении сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Решение ситуационных задач.</i>	4	
Тема 4.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание		4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Лабораторные работы		4	
	1	<i>Лабораторная работа № 10 «Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».</i>	4	
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			150	
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			150	
Тема 5.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Содержание		4	
	1	Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 7.1 7.6
		Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		

кондитерских изделий	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления изделий из теста.	2	
Тема 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		6	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 7.1 7.6
		Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
		Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	Практическая работа № 2 Товароведная характеристика, сравнительный анализ химического состава разных видов муки для приготовления хлеба.	2	
	2	Практическая работа № 3 Товароведная характеристика, сравнительный анализ дрожжей, пекарских порошков, разрыхлителей. Способы разрыхления теста.	2	
	Самостоятельная работа			
	1	Реферат на тему «Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, кухонная посуда для приготовления изделий из теста».	2	
Тема 5.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание		2	
	1	Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ПК 7.1 7.6
		Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление заявок на склад.		

	1	Использование приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
		Самостоятельная работа		
	1	Реферат на тему: « Сырье и продукты для приготовления кондитерских изделий»	2	
Тема 5.4. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание		2	
	1	Повторение 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.	2	ПК 7.1 7.6
		Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.		
		Самостоятельная работа		
	1	Реферат на тему: «Различные виды отделочных полуфабрикатов, используемые в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях».	2	
Тема 5.5. Приготовление сиропов, и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури.	Содержание		6	
	1	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов.	2	ПК 7.1 7.6
		Выбор, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.		
		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.		
		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		
		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.		
		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.		
		Повторение видов глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, 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.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	Практическая работа № 4 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	2	Практическая работа № 5 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
	Самостоятельная работа			
	1	Сообщение на тему: «Актуальные направления в декорировании пирожных».	2	
Тема 5.6. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание			
	1	Повторение классификации кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ПК 7.1 7.6
		Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Тема 5.7. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.	Содержание		6	
	2	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	3	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		ПК 7.1 7.6	
		Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
		Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
		Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
		Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
Практические занятия					
	1	Практическое занятие № 6 Приготовление украшений для кондитерских изделий: из сахарной мастики, карамельной массы (сливная, атласная, пластичная), марципана. Использовать пластилин.	2		
	2	Практическое занятие № 7 Приготовление украшений для кондитерских изделий: из сахарной мастики, карамельной массы (сливная, атласная, пластичная), марципана. Использовать пластилин.	2		
Тема 5.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание		16		
	1	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
		Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ				
	Практические занятия				
	1	Практическое занятие № 8 Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	4		
	2	Практическое занятие № 9 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2		
	3	Практическая работа № 10 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2		

	4	Практическая работа № 11 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий, решение ситуационных задач.	2	
	Лабораторные работы			
	5	Лабораторная работа № 1 Приготовление хлеба из дрожжевого теста. Хлеба формового: Любительский, Российский, Хлеб подовый, Ромашка, Ситный с изюмом.	6	
	Самостоятельная работа			
	1	Сообщения по теме « Историческая справка о дрожжевом тесте», «Виды ддржжевого теста, и изделия из него», с использованием сети интернет.	2	
Тема 5.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание		6	
	1	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.	2	ПК 7.1 7.6
		Приготовление, 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.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 12 Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	2	
Тема 5.10. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	2	Практическое занятие № 13 Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	2	
	Содержание		14	
	1	Классификации теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. 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. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	ПК 7.1 7.6

	2	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. 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 нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 14 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	2	Практическое занятие № 15 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	3	Практическое занятие № 16 Решение ситуационных задач.	2	
	Лабораторные работы			
	4	Лабораторная работа № 2 Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	6	
Тема 5.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Самостоятельная работа			
	1	Доклад «Виды изделий из различных видов теста на прилавках нашего города».	2	
	Содержание		16	
	1	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании изделий из бездрожжевого теста.	2	ПК 7.1 7.6
		Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			

	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 17 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	
	2	Практическое занятие № 18 Решение ситуационных задач.	2	
	3	Практическое занятие № 19 Разработка новых мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2	
	4	Практическое занятие № 20 Составление технологических схем на мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	2	
	Лабораторные работы			
	5	Лабораторная работа № 3 Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	6	
	Самостоятельная работа			
	1	Выполнение индивидуальных заданий (доклады, рефераты, презентации) по темам преподавателя.	2	
Тема 5.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание		16	
	1	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального, орехового и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	ПК 7.1 7.6
		Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 21 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного теста. Составление технологических схем.	2	
	2	Практическое занятие № 22 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Составление технологических схем.	2	
	3	Практическое занятие № 23 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Составление технологических схем.	2	
	4	Практическое занятие № 24 Решение ситуационных задач.	2	

	Лабораторные работы		12	
	5	Лабораторная работа № 4-5 Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста.	12	
	Самостоятельная работа			
	1	Сообщение на тему «Способы декорирования мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста».	2	
Тема 5.13 Изготовление и оформление пирожных и тортов	Содержание		46	
	1	Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 7.1 7.6
		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.		
		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 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 заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.		
		Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.		
		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.		
		Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила		

		выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
		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.		
		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.		
		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.		
		Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
		Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия			
	1	Практическое занятие № 25, 26 Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных и тортов.	4	
	2	Практическое занятие № 27, 28 Расчет сырья для приготовления песочных пирожных и тортов.	4	
	3	Практическое занятие № 29, 30 Расчет сырья для приготовления заварных пирожных и тортов.	4	
	4	Практическое занятие № 31, 32 Расчет сырья для приготовления песочных пирожных и тортов.	4	
	5	Практическое занятие № 33 Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных и тортов.	2	
	6	Практическое занятие № 34 Расчет сырья для приготовления воздушных и воздушно-	2	

		ореховых пирожных и тортов.		
		Лабораторные работы		
	7	Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов.	6	
	8	Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление песочных пирожных и тортов.	6	
	9	Лабораторная работа № 8 Приготовлние и оформление слоеных пирожных и тортов.	6	
	10	Лабораторная работа № 9 Приготовление и оформление воздушных, воздушно-ореховых тортов.	6	
		Самостоятельная работа		
	1	Выполнение индивидуальных заданий (доклады, рефераты, презентации) по темам преподавателя.	12	
Учебная практика Виды работ: По Разделу 1: Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика			144	

1. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 2. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 3. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 4. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 5. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 6. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 7. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 8. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 9. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 10. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 11. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 12. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. По Разделу 2: 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.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. 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.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих 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.
14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. 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).
18. 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.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

По Разделу 3:

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к .
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими

требованиями

3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.

4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.

5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

По Разделу 4:

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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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.

6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального

использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

19. 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).

20. 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.

21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

По Разделу 5:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,

стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. 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). 18. 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. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика. Виды работ: По Разделу 1: Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного	72	

водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.

Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

По Разделу 2:

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

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.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

По Разделу 3:

Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.

2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. По Разделу 4: Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии		

с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос *Сочетать цвета, вкусы и текстуры***.

Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, *шоколадную продукцию стандартного ассортимента*, * с учетом требований к безопасности продукции.

По Разделу 5:

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.

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.

Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Квалификационный экзамен

6

Всего:

680

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 0 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. 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
12. 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 32 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. 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

14. 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:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., ООО «Дом славянской книги», 2019

Основные источники для обучающихся:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария», Академия, М., 2017
2. Т.А. Качурина «Приготовление блюд из рыбы» М. Академия, 20016
3. Самородова И.П. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», 2018
4. Семичева Т.П. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», 2017
5. Е.И. Соколова «Приготовление блюд из овощей и грибов», М. Академия, 2018
6. Сопачёва Т.А., Шитякова Т.Ю. «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста», М., 2016

Дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004
4. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016
5. Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001
6. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
8. Л.Г. Шатун, О.Г. Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50
9. Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г
10. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Интернет-ресурсы:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 7.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-выполняет первичную обработку, нарезку традиционных видов овощей в соответствии с методами обработки, типом овощей и грибов. формовка традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления. выполняет подготовку пряностей и приправ.	Экспертная оценка. выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ. Моделирование практической ситуации. -тестирование on-line и off- line; -on-line-опрос в формате вебинара (видео-или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS, облако MAIL.RU);
ПК 7.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	- готовит основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. - оформляет, отпускает основные и простые блюда из овощей и грибов в соответствии с назначением.	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	-выполняет первичную обработку в соответствии с методами обработки, типом продуктов. - выполняет подготовку пряностей и приправ.	
ПК 7.4Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	- готовит основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов круп, бобовых в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. - оформляет, отпускает основные и простые блюда из овощей и грибов в соответствии с назначением.	
ПК 7.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров	- готовит основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов круп, бобовых в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания.	

разнообразного ассортимента.	- оформляет, отпускает основные и простые блюда из овощей и грибов в соответствии с назначением.	
ПК 7.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	- готовит основные и простые блюда и холодных блюд в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. - оформляет, отпускает основные и простые блюда из яиц и творога в соответствии с назначением.	
ПК 7.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	готовит основные и простые мучные блюда и гарниры из яиц и творога в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. оформляет, отпускает основные и простые мучные блюда из яиц и творога в соответствии с назначением.	
ПК 7.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	готовит основные и простые мучные блюда и хлебобулочные изделия в соответствии с методами приготовления, типом овощей и питания. - оформляет, отпускает основные и простые мучные блюда в соответствии с назначением.	

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

**Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ 08. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПОДАЧА БЛЮД И
НАПИТКОВ»**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
2.1. Трудоемкость освоения модуля	6
2.2. Структура профессионального модуля.....	6
2.3. Содержание профессионального модуля	7
2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)	
3. Условия реализации профессионального модуля	18
3.1. Материально-техническое обеспечение	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 08. «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков»»
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ПМ 08. «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков» является частью ППСЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки) и разработана на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки № 1565 от 09.12.2016 г. «Об утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков»

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-ОК.05 ОК 09-10 ПК 8.1-8.5	выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; -консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; -пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; -подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; -подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; -производить операции по подготовке блюд и напитков к презентации в присутствии гостей, предложения потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;	-характеристику блюд и напитков, включенных в меню; -характеристику блюд и напитков, включенных в меню; -правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов; -правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; -правила и очередность подачи блюд и напитков, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; -способы подготовки блюд и напитков к презентации. - правила и очередность подачи блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; -правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; ассортимент бара, сочетаемость напитков и блюд;	приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания, буфетов, баров; -рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; -передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; -досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания; -подачи блюд и напитков гостям организации питания, буфета, бара; -презентации блюд и напитков- подачи блюд и напитков гостям организации питания; -подготовки и использования посуды и инвентаря в соответствии с правилами и нормами этикета; - замены использованной посуды, приборов и столового белья-приема, оформления и уточнение заказа на напитки и барную

-готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли и напитки -готовить, оформлять и подавать различные виды чая и кофе -оформлять витрину с соблюдением маркетинга -осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации; -разрешать конфликтные ситуации- встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях; соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия; использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия; выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях; сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа и оплате- проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; -подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных	-классификацию алкогольных и безалкогольных напитков; -классификацию чая по степени ферментации, методы заваривания чая, классификацию кофе по видам и степени обжарки; -правила и технику приготовления и подачи чая, кофе; -виды и классификации баров, планировочные решения баров; -нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; -методы разрешения конфликтных ситуаций - правила и техника подачи блюд и напитков; - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов; - методы разрешения конфликтных ситуаций виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания; - порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях; - правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании; - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара	продукцию организации питания; -приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков; -приготовления и подачи чая, кофе; -оформления витрины и барной стойки; -осуществления сканирования акционных марок посредством 2D- сканера и списание алкогольной продукции; -соблюдения стандартов обслуживания. - подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания; подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях; сервировки столов с учетом вида мероприятия; подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях составления документации, отчетов посредством специализированных программ

	тележек и подсобных столиков; - презентовать гостям блюда и напитки при подаче; - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей		

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	304	360
Курсовая работа (проект)	4	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 08.01 в форме экзамен МДК 08.02 в форме экзамен, дифф. зачёт УП 08 ПП 08 ПМ 08 квалификационного экзамена	18	18
Всего	550	576

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01- ОК.10 ПК 8.1-8.5	Раздел модуля 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	164	72	152	80	x	4		
	Раздел модуля 08.02. Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	164	72	152	80	X	4		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	550	360	304	160	X	8	72	144

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная(самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формирования которых способствует элемент программы
МДК. 08.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании		36	
Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании		36	
Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	Содержание	4	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1 Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	2	
	2 Методы и формы обслуживания потребителей. Стандарты и нормативно – техническая документация регламентирующая деятельность Организаций общественного питания.	2	
Тема 1.2. Торгово–производственные помещения организаций общественного питания.	Содержание	4	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1 Виды помещений предприятий общественного питания. Характеристика торговых помещений.	2	
	2 Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания. Интерьеры залов.	2	
Тема 1.3. Материально	Содержание	20	ОК 01-05

– техническая и информационная база обслуживания	1	Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов их характеристика и требования с учетом требования WS Оснащение вспомогательных помещений.	4	OK09-OK10 ПК 8.1-8.5
	2	Виды столовой посуды и столовых приборов.	8	
	3	Столовое бельё.	2	
	Практические занятия		6	
	4	Изучение ассортимента и назначение посуды	2/2	
	5	Изучение ассортимента и назначение приборов, белья для ПОП	2/2	
	6	Виды складывания салфеток	2/2	
Тема 1.4. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Содержание		16	OK 01-05 OK09-OK10 ПК 8.1-8.5
	1	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.	4	
	2	Винная и коктейльная карты	4	
	Практические занятия		8	
	3	Составление меню	4/4	
	4	Составление карты бара	4/4	
Тема 1.5. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Содержание		18	OK 01-05 OK09-OK10 ПК 8.1-8.5
	1	Подготовка торгового зала к обслуживанию с учетом требования WS Уборка зала, способы расстановки мебели в торговом зале с учетом требования WS Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Правила личной подготовки официанта к обслуживанию.	4	
	2	Виды и правила сервировки столов с учетом требования WS Последовательность выполнения сервировки стола к завтраку, обеду, ужину	2	
	Практические занятия		12	
	3	Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья.	4/4	
	4	Техника сервировки столов. Минимальная предварительная сервировка стола	4/4	
	5	Дополнительная сервировка столов	4 4	
Тема 1.6 Организация обслуживания потребителей в зале	Содержание		40	OK 01-05 OK09-OK10 ПК 8.1-8.5 OK 01-05
	1	Методы организации труда официанта. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.	2	
	2	Встреча потребителей и размещение их за столом. Приём и оформление	2	

		заказа. Работа с подносом. Подача продукции из сервис-бара (буфета).		OK09-OK10
3		Способы подачи блюд и закусок. Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, французский, английский, европейский, немецкий и комбинированный с учетом требований WS	2	ПК 8.1-8.5
4		Ассортимент и кулинарная характеристика холодных блюд и закусок. Правила и последовательность подачи холодных блюд и закусок. Ассортимент и кулинарная характеристика горячих закусок, супов. Правила и последовательность подачи горячих закусок, супов.	4	
5		Ассортимент и кулинарная характеристика мясных горячих блюд. Правила и последовательность подачи мясных горячих блюд. Ассортимент и кулинарная характеристика рыбных горячих блюд. Правила и последовательность подачи рыбных горячих блюд.	2	
6		Ассортимент и кулинарная характеристика сладких блюд (десертов), мучных и кондитерских изделий. Правила и последовательность подачи сладких блюд (десертов мучных и кондитерских изделий).	2	
7		Ассортимент и характеристика горячих и холодных напитков. Правила и последовательность подачи горячих и холодных напитков. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.	4	
Практические занятия			22	
8		Встреча клиента в зале ресторана. Прием заказа	2/2	
9		Приемы подачи заказа на производства с использованием компьютерно- кассовой системы	2/2	
10		Способы переноса тарелок	2/2	
11		Подача блюд русским способом	2/2	
12		Подача блюд английским способом	2 2	
13		Подача блюд французским способом	2/2	
14		Подача блюд американским способом	2/2	
15		Технология подачи вина к столу	2/2	
16		Техника разлива алкогольных и безалкогольных напитков Техника откупоривания бутылки игристого вина Техника подачи бокалов с вином с подноса	2/2	

	17	Правила уборки использованной посуды со стола	2/2	
	18	Правила расчета с клиентом. Работа с бланком счета официантом	2/2	
Тема 1.7 Организация обслуживания банкетов и приёмов	Содержание		22	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Виды банкетов и приёмов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Обслуживание гостей	2	
	2	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом.	2	
	3	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом.	2	
	4	Банкет – фуршет. Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	2	
	5	Банкет – чай. Банкет – коктейль Банкет по типу «Буфет». Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола.	2	
	Практические занятия		12	
	6	Подготовка к банкету. Сервировка столов	2/2	
	7	Сервировка тематического стола	2/2	
	8	Организация «Шведского стола»	2/2	
	9	Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета	2/2	
	10	Техника обслуживания банкета-коктейля	2/2	
	11	Техника обслуживания банкета-чая	2/2	
Тема 1.8 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	Содержание		28	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.	2	
	2	Обслуживание иностранных туристов.Классы туристических документов. Организация питания. Особенности питания иностранных туристов.	4	
	3	Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий.Правила приёма заказа на обслуживание. Правила подбора столового белья, посуды и приборов.Обслуживание встречи Нового года.	2	
	4	Современные формы обслуживания. Обслуживание по типу шведский стол.	2	
	5	Особенности форм обслуживания. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов.	2	

	6	Кофе-брейк.	2	
	7	Виды выездного ресторанного обслуживания. Пикник, барбекю. Особенности форм обслуживания.	2	
	Практические занятия		12	
	8	Технология обслуживания в номерах гостиниц	4 4	
	9	Обслуживание банкета (ролевая игра)	8 8	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		4	
	Консультация		2	
	Промежуточная аттестация		6	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	Всего по разделу 1		164	
МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			164	
Раздел 2. Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок			164	
Тема 2.1. Общие сведения о баре	Содержание		2	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	История возникновения баров. Классификация баров, буфетов. Устройство барной стойки. Характеристика подсобных помещений бара	2	
Тема 2.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	Содержание		18	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Классификация оборудования. Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили, фризеры, граниторы, сокоохладители, оборудование для разлива пива. Техника безопасности при работе с оборудованием. Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика инвентаря бара. Характеристика посуды бара.	2	

	2	Подготовка бара к работе. Организация рабочего места бармена. Виды барной мебели.	2	
	3	Профессиональные требования к бармену. Личная подготовка бармена к работе.	2	
	4	Прейскурант бара. Назначение и правила составления. Коктейльная карта бара Назначение и правила составления. Правила составления винной карты. Типы винных карт	2	
	5	Виды и формы обслуживания в барах. Критерии и показатели качества обслуживания.	2	
	Практические занятия		8	
	6	Подготовка бара, буфета к обслуживанию. Изучение оснащения бара. Организация рабочего места бармена. Оформление витрины бара.	4/4	
	7	Составление карт вин и коктейлей бара.	4/4	
Тема 2.3. Техника работы бармена	Содержание		12	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	2	
	2	Расчет с потребителями. Кассовая документация. Учетно-отчетная документация в работе бармена. Окончание рабочего дня. Закрытие бара	2	
	Практические занятия		8	
	3	Техника расчета с потребителями с использованием РРО	4/4	
	4	Проведение инвентаризации в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков. Порядок списания боя посуды, брака и порчи продуктов.	4 4	
Тема 2.4. Характеристика смешанных напитков	Содержание		4	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Введение. История создания смешанных напитков. Классификация смешанных напитков	2	
	2	Схемы составления смешанных напитков. Формулы коктейлей	2	
	Практические занятия			
Тема 2.5. Характеристика алкогольных напитков	Содержание		12	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Общие сведения о базах смешанных напитков. Алкогольные напитки. Характеристика водки. Технология производства.	2	
	2	Характеристика бренди, коньяка, виски. Технология производства	2	

	3	Характеристика джина, рома, текилы.. Технология производства	2	
	4	Характеристика виноградных вин. Технология производства	2	
	Практические занятия		4	
	5	Характеристика крепких алкогольных напитков: - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания	2 2	
	6	Характеристика виноградных вин: - классификация по содержанию спирта и сахара; - правила и техника подачи алкогольных напитков; - правила сочетаемости напитков и блюд; - правила культуры обслуживания	2 2	
Тема 2.6. Характеристика смягчающе- сглаживающих компонентов (ССК) смешанных напитков	Содержание		10	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Ароматическая группа ССК.	2	
	2	Соковая группа ССК.	2	
	3	Эмульгаторная группа ССК.	2	
	Практические занятия		4	
	4	Характеристика вин ароматической группы.	2/2	
	5	Приготовление фруктово-ягодных и овощных коктейлей.	2/2	
Тема 2.7. Характеристика вкусо-ароматических компонентов (ВАК), используемых в смешанных напитках	Содержание		4	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Сладко-ароматическая группа ВАК. Горько-ароматическая группа ВАК	2	
	Практические занятия		2	
	2	Приготовление сиропов.	2 2	
Тема 2.8. Характеристика напитков с газом, используемых в смешанных напитках	Содержание		8	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Характеристика шампанских вин. Характеристика игристых и других видов вин. Характеристика пива.	2	
	2	Характеристика минеральных вод. Характеристика газированных напитков	2	

	Практические занятия		4	
	3	Приготовление коктейлей с напитками с газом	4	
			4	
Тема 2.9. Характеристика модификаторов и сопутствующих компонентов, используемых в смешанных напитках	Содержание		6	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Характеристика модификаторов. Характеристика сопутствующих компонентов.	2	
	Практические занятия		4	
	2	Гарнирование и сервировка смешанных напитков.	4 4	
Тема 2.10. Технология приготовления и характеристика групп алкогольных смешанных напитков	Содержание		26	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Эгг-ноги и флипы. Эгг-ноги и флипы. Длинные смешанные напитки. Хайболы. Коллинзы	2	
	2	Средние смешанные напитки. Коблеры, джулепы, фиксы. Короткие смешанные напитки. Характеристика, технология приготовления	2	
	3	Смешанные напитки shot drinks. Горячие смешанные напитки. Пунши. Глинтвейны.Крюшоны и сангрия	2	
	4	Приготовление коктейлей диджестивов. Коктейли сауэр и фрозен. . Коктейли смеш. Коктейли с крепкими алкогольными напитками, ликерами	2	
	5	Коктейли группы ойстер. Экзотические коктейли. Экстрим коктейли. Тики коктейли	2	
	Практические занятия		16	
		Составление технологических карт для приготовления смешанных напитков	4 4	
		Приготовление коктейлей типа Сауэр. Приготовление слоистых коктейлей.	4 4	
		Приготовление коллинзов, хайболлов,физзов, тодди, джулепов,грогов и др. дсн.	4 4	
		Приготовление пуншей, эгг-ногов,крюшонов, глинтвейнов.	4 4	
	Самостоятельная работа: проработка литературы, конспектов, подготовка к ДЗ		2	
	Дифференцированный зачет		2	

Тема 2.11. Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков	Содержание		14	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Характеристика молочных смешанных напитков. Эгг-нои, флипы, физы	2	
	2	Технология приготовления кофейных и чайных напитков, щербетов.	2	
	3	Характеристика напитков с мороженым. Приготовление «смузи»	2	
	4	Технология приготовления соковых смешанных напитков. Приготовление морсов, сбитней. Напитки с фруктами	2	
	Практические занятия		6	
	5	Составление технологических карт для приготовления безалкогольных смешанных напитков	2 2	
	6	Приготовление безалкогольных напитков и коктейлей.	4 4	
Тема 2.12. Технология приготовления горячих напитков	Содержание		16	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Чай. История. Виды. Технология производства. Технология приготовления. Ассортимент. Подача, оформление.	2	
	2	Кофе. История. Виды. Технология производства. Технология приготовления. Ассортимент. Подача, оформление.	4	
	3	Какао и шоколад. История. Виды. Технология производства. Технология приготовления. Ассортимент. Подача, оформление.	2	
	Практические занятия		6	
	4	Приготовление чая	2 2	
	5	Приготовление кофе	4 4	
	6	Приготовление какао, шоколада	2 2	
Тема 2.13. Технология приготовления простых закусок и десертов	Содержание		18	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5
	1	Характеристика закусок для бара. Закуски их овощей, грибов, сыра, яиц, творога	2	
	2	Бутерброды, салаты.	2	
	3	Закуски из мяса и мясных продуктов.	2	
	4	Закуски из рыбы и рыбных продуктов.	2	

	5	Сладкие блюда и десерты.	2	
	Практические занятия		8	
	6	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок.	4	
			4	
	7	Приготовление, оформление и подача сладких блюд и десертов.	4	
	Самостоятельная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	
	Консультация		2	
	Промежуточная аттестация		6	
	Всего по разделу 2		164	
Учебная практика по ПМ.08 Виды работ: Вступление. Охрана труда. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей Сервировка столов в торговом зале Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья Изучение способов складывания салфеток Меню Личная подготовка официанта к работе Обслуживание посетителей Техника открывания бутылок и правила наливания напитков Способы и техника подачи напитков, вина Изучение способов подачи блюд Транширование блюд Фламбирование блюд Фондю Изучение правил подачи холодных и горячих блюд и закусок Изучение правил подачи холодных и горячих супов Способы подачи вторых блюд			72	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5

Изучение правил подачи сладких блюд и десертов Изучение правил подачи холодных и горячих техники работы официанта Подготовка зала к обслуживанию массовых банкетных мероприятий Обслуживание банкетов и приемов. Выездное обслуживание Специальные формы обслуживания. Профессиональная этика и этикет Изучение потребительского спроса Расчет с посетителями Учет и отчетность Вступление. Охрана труда, безопасность работы бармена, пожарная безопасность на рабочем месте Требования, предъявляемые к бармену Изучение меню баров Изучение и составление прейскурантов цен, винных и барных карт ресторанов и баров Изучение столовой посуды, барного стекла, приборов и белья для работы бармена Оформление отчетно- финансовых документов Подготовка бара, буфета к обслуживанию Методы организации рабочего места бармена за барной стойкой Встреча и прием гостей. Техника обслуживания. Прием заказа Организация работы бармена. Обслуживание потребителей за барной стойкой Системы автоматизации обслуживания Расчет с посетителем. Отчетность бармена Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления и подача холодных безалкогольных напитков. Технология приготовления и подачи коктейлей Технология приготовления безалкогольных смешанных напитков на основе молока Технология приготовления витаминных и протеиновых коктейлей Технология приготовления и подачи коктейлей методом « шейк» Технология приготовления и подачи коктейлей методом « бленд»		

Технология приготовления и подачи коктейлей методом «билд» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «стир» Технология приготовления и подачи коктейлей методом «пускафе» Способы подачи крепких алкогольных напитков Техника подачи вина Технология приготовления пуншей, глинтвейнов, крюшонов Технология приготовления джулепов, физов, флипов Приготовление и подача простых закусок Подготовка к выездному обслуживанию		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 08 Виды работ: Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей. Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды, блюд в залах заведений ресторанного хозяйства. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. Подготовка зала Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом гостя. Отработка приема получения блюд и напитков из кухни и буфета. Подача блюд разными способами. Закрепление приема откупоривание бутылки вина с использованием «помощника официанта». Подача и разлив напитков. Декантация вина. Правила расчета с посетителем. Отработка сбора использованной посуды разными способами. Отработка умений и навыков при подготовке к проведению банкета. Отработка знаний и умений по обслуживанию гостей на банкете. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола».	144	ОК 01-05 ОК09-ОК10 ПК 8.1-8.5

Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей . Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования. Транширование курицы, судака.. Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фламбирования. Приготовление десерта «Фрукты в коньяке». Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю. Приготовление мясного фондю. Приготовление десертного фондю. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/ Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фраппирования Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. Подбор вина к блюду. Эногастрономия. Закрепление основных приемов по оформлению и подаче сырной тарелки /сырный сервис/. Отработка основных приемов по обслуживанию гостей на банкетах - приемах. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти. Отработка знаний и умений в подготовке торгового зала к закрытию. Оформление отчетной документации. Вступление. Охрана труда. Подготовка бара к обслуживанию. Отработать навыки подготовки барной стойки к обслуживанию. Отработать методы организации рабочего места бармена за барной стойкой. Отработать навыки встречи и приема гостей. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой. Отработать полученные навыки при полировании барного стекла для приготовления коктейлей. Закрепить полученные знания при составлении меню, винных и барных карт ресторанов и баров. Отработать различные стили работы бармена. Закрепить полученные навыки по технике откупоривания бутылок и технике розлива основных напитков в баре. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе чая: правила заваривания различных сортов чая. Отработать технику приготовления и подачи горячих напитков на основе кофе: правила заваривания кофе		

различными способами.

Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом мадл.

Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Отработать технику оформления коктейлей.

Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков и коктейлей. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки («Синий тихий океан», «Черный русский», «Летающий кузнечик»).

Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе виски («Ирландская роза», «Рики», «Слинг с виски»).

Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе текилы («Сауэр с текилой», «Текила «восход солнца», «Замороженная текила»).

Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе коньяка («Зум», «Роллс-Ройс», «Лумумба 1»).

Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе джина («Бронкс», «Голубая леди», «Экстерминатор»).

Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе рома («Коктейль «Александр»с ромом», «Робсон», «Гавана-Клуб»).

Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе шампанского («Королевский Кир», «Северное сияние», «Случайное знакомство Гарри»).

Отработать технику приготовления и подачи группы слоистых коктейлей («БИ-52» , «Медуза», «Российский флаг»).

Отработать технику приготовления и подачи коктейлей с абсентом («Томатный», «Бланш»,«Горизонт»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе белого сухого вина («Кир», «Брызги», «Крепкий сангари»).

Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе ароматизированных вин («Вермут с тоником», «Мартини», «Золотой лев»).

Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе портвейна («Портвейн «Сангария», «Порто», «Флип с портвейном»)

Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе хереса («Коктейль Гордона», «Шерри- Флип», «Дворец Копакабана»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе мадеры (Винные коктейли). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей на основе пива («Дьявольский», «Ерш»). Отработать технику приготовления и подачи группы сливочно-десертных коктейлей («БрендиАлександр», «Пчелка», «Тореро»). Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы «Фраппе» (битый, колотый) : «Айсберг», «Дикий пляж», «Черный в пятнышко». Отработать технику приготовления и подачи коктейлей группы Флиппов («Клубничный флип», «Херес флипп», «Морковный флипп»). Отработать технику приготовления и подачи длинных смешанных напитков (ДСН) : «Ром-хайбол», «Огни Москвы», «Отвертка». «Аперетивный шприцер», «Каберне шприцер», «Мускат шприцер». «Яхтенный куулер», «Яблочный куулер», Бархатный куулер» и др. Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа «Эгг-Ноггс» : «Классический», «Дед Мороз- Красный нос». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа пуншей: «Пунш Завертка», «Пунш одноглазого Флинта», «Пунш коньячный». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа крюшонов: «Крюшон клубничный», «Персиковый крюшон», «Арбузный крюшон». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа глинтвейнов: «Белый глинтвейн», «Красный глинтвейн», «ЮБК глинтвейн». Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи групповых смешанных напитков (ГСН) группа щербетов («Щербет Алый восход», «Щербет банановый», «Щербет малиновый с мороженым»). Отработать технику приготовления и подачи старинных русских напитков Сбитней : «Сбитень Московский», «Сбитень народный». Отработать технику приготовления и подачи морсов: «Ягодный морс», «Яблочно-морковный», «Клюквенный». Отработать технику приготовления и подачи простых закусок. Отработать технику приготовления десертов.		

Отработать технику оформления отчетно-финансовых документов. Отработать технику подготовки бара, буфета к закрытию.Отработать технику обслуживания выездного мероприятия.		
Промежуточная аттестация	6	
Итого	550	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Лаборатория Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

4.1.3. Основные печатные издания

1. Ладнова, О.Л. Организация обслуживания в общественном питании: учебное пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Москва : Ростов на Дону : Феникс, 2023. – 286 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный

4.1.4. 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. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

3. 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: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.1.5. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании». [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_29750/def1ad7ed8d2affd898c9319dc_f1ce7120a12afa/
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/57537>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

[Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. //

URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/57023> 8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

[Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/56009>

8. Академия гостеприимства : журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель: ООО "МедиаПро". – Москва : МедиаПро. – 1 р. в 2 мес.
9. Анурова, Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду: учебное пособие / Н.И. Анурова. – Москва : ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2007. – 216 с. – (Современные ресторанные технологии). – Текст (визуальный) : непосредственный.
10. Гастрономъ. – Москва : Бонниер Паббликейшенз, 2013. – ежемес.
11. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Тутмайер. – Москва : Центрполиграф, 2003. – 288 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
12. Кучер, Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 540 с.: – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
13. Кучер, Л.С. Официант : повышенный уровень : учеб. пособие / Л.С. Кучер. – Москва : Академия, 2009. – 64 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
14. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары : учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
15. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов на Дону : Феникс, 2017. – 398 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст (визуальный) : непосредственный.
16. Сологубова, Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.С. Сологубова. – Москва : Юрайт, 2018. – 379 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
18. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / В.В. Усов. – Москва : Эксмо, 2009. – 428 с. – Текст (визуальный) : непосредственный.
- 19.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 8.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом	соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; умение расстановки мебели в торговом зале; осуществление подготовки столового	Контрольная работа. Самостоятельные работы. Экспертная оценка выполнения

организации общественного питания.	белья, столовой посуды и приборок работе; соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола; правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания; рациональность планирования деятельности, выбора и применения методов и способов; рациональность организации рабочего места	практических и лабораторных заданий, бракераж. Наблюдение за выполнением работ. Тестирование. Моделирование практической ситуации. Тестирование on-line и off-line.
ПК 8.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и технике подачи, способов оформления блюд и напитков; соблюдение правил и техники уборки использованной посуды; правильность применения методов организации официантов; соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей	On-line-опрос в формате вебинара (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS);
ПК 8.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; способность работать в команде; соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. эффективность общения с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами в период практики. правильность расчета столовой посуды, приборок, салфеток, столового белья при	

	обслуживании с учетом справочной литературы	
ПК 8.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; быстрота и качественное обслуживание потребителей; способность работать в команде; правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы; правильность выбора сервировки стола при различных формах обслуживания; результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	
ПК 8.5 Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	Виды и классификация баров; Планировочные решения баров; Подготовка бара к обслуживанию; Правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; Правила личной подготовки бармена к обслуживанию.	
ПК 8.6 Обслуживать потребителей бара, буфета.	Виды и методы обслуживания в баре; Принятие заказа предоставление пояснения потребителям по напиткам и продукции бара; Обслуживание потребителей за барной стойкой алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, в обычном режиме и на различных массовых мероприятиях, в том числе выездных.	
ПК 8.7 Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	Материально-техническое и информационное оснащение бара; Эксплуатация в процессе работы оборудования бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; Правила охраны труда; Правила безопасности эксплуатации оборудования бара.	
ПК 8.8 Вести учетно- отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.	Осуществление инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре; Оформление необходимой отчетно-учетной документации	
ПК 8.9 Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Приготовление простых закусок, соблюдение санитарных требований к процессу приготовления; Соблюдение необходимых условий и сроки хранения продуктов и напитков в баре	
ПК 8.10 Производить расчет с потребителем, используя	Расчет с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой	

различные формы расчета.	документации.	
ПК 8.11 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Приготовление смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей, используя необходимые методы приготовления и оформления.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельно й работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам. (видео- или фото- отчет, выполненных работ на платформе MOODLE, GOOGLE CLASS), (видео конференция в Zoom).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно- правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	- грамотность устного и письменного изложения своих	

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Курс/Се местр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01	Учебная практика	ознакомительная, программная	2/4	72
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/5	72
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/6	72
УП. 04	ПМ 04	Учебная практика	ознакомительная, программная	4/7	72
УП. 05	ПМ 05	Учебная практика	ознакомительная, программная	4/8	72
УП. 06	ПМ 06	Учебная практика	ознакомительная, программная	4/8	36
УП. 07	ПМ 07	Учебная практика	ознакомительная, программная	1/2,2/3	144
УП. 08	ПМ 08	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/6,4/7	72
		Всего УП	X	2/8	612
ПП. 01	ПМ 01	Производственная практика	ознакомительная, программная	2/4	72
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика	ознакомительная, программная	3/5	144
ПП. 03	ПМ 03	Производственная практика	ознакомительная, программная	3/6	72
ПП. 04	ПМ 04	Производственная практика	ознакомительная, программная	4/7	72
ПП. 05	ПМ 05	Производственная практика	ознакомительная, программная	4/8	72
ПП. 06	ПМ 06	Производственная практика	ознакомительная, программная	4/8	72
УП. 07	ПМ 07	Учебная практика	ознакомительная, программная	2/4	72
УП. 08	ПМ 08	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/6,4/7	144
		Всего ПП		2/8	720
		Итого практики	X	2/8	1332

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

УП.03 «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»

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

УП.05 «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»

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

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

УП.08 «ПМ 08. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	227
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	232
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	239
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	241
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	241
2.2. Структура учебной практики	Error! Bookmark not defined.
2.3. Содержание учебной практики	Error! Bookmark not defined.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	271
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики.....	271
3.2. Учебно-методическое обеспечение	271
3.3. Общие требования к организации учебной практики	273
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	274
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	274

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по профессии

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Учебная практика ПМ 01	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 0101 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 02 Учебная практика ПМ 02	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0201 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0202 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП 03 Учебная практика ПМ 03	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП 04 Учебная практика ПМ 04	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	МДК 0401 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0402 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП 05 Учебная практика ПМ 05	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских Изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0501 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП 06 Учебная практика ПМ 06	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП 07 Учебная практика ПМ 07	ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	МДК 0701 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд МДК 0702 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП 08 Учебная практика ПМ 08	ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	МДК 0801 Обслуживание потребителей организаций общественного питания МДК 0802 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной
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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учетом
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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 организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 8.1	Обслуживать потребителей организаций общественного питания, буфетов и баров
ПК 8.2	Обслуживать гостей в зале организации питания
ПК 8.3	Изготавливать смешанные напитки, различными методами
ПК 8.4	Обслуживать различные виды мероприятий
ПК 8.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»,

ВД2 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»

ВД3 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»

ВД4 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 ассортимента 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

ВД6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 12901 кондитер)

ВД8 Выполнение вида деятельности по профессиям рабочих «Официант», «Бармен»

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	Обеспечения ресурсосбережения
	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	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
	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
	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
	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
	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
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	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
	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
	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
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	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных 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
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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, оформления и презентации результатов проработки
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	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

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	координации деятельности подчиненного персонала
	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
	подготовки, уборки рабочего места;

ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Навыки: обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	ведения расчетов с потребителями.
ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания, буфетов, баров;
	рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
	передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
	досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания;
	подачи блюд и напитков гостям организации питания, буфета, бара;
	презентации блюд и напитков
	подачи блюд и напитков гостям организации питания;
	подготовки и использования посуды и инвентаря в соответствии с правилами и нормами этикета;
	замены использованной посуды, приборов и столового белья
	приема, оформления и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
	приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;
	приготовления и подачи чая, кофе;
	оформления витрины и барной стойки;
	осуществления сканирования акцизных марок посредством 2D-сканера и списание алкогольной продукции;
	соблюдения стандартов обслуживания.
	подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
	подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
	сервировки столов с учетом вида мероприятия;
	подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	составления документации, отчетов посредством специализированных программ

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП 01	-	-	-	-	-
УП 02	-	-	-	-	-
УП 03	-	-	-	-	-
УП 04	-	-	-	-	-
УП 05	-	-	-	-	-
УП 06	-	--		--	
УП 07	ПК 7.1-7.8	МДК 07.01 07.02	1. Приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 2. Приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3. Изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного	108	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.

			ассортимента, в том числе региональных;		
УП 08	ПК 8.1-8.5	МДК 08.01 08.02	1 Основные типы организаций общественного питания. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. 2. Подготовка торгового зала к Обслуживанию. 3. Организация обслуживания потребителей в зале. 4. Технология приготовления простых закусок и десертов. 5. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	72	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно	2/4	Дифференцированн ый зачет
УП. 02	72	концентрированно	3/5	Дифференцированн ый зачет
УП. 03	72	концентрированно	3/6	Дифференцированн ый зачет
УП. 04	72	концентрированно	4/7	Дифференцированн ый зачет
УП.05	72	концентрированно	4/8	Дифференцированн ый зачет
УП. 06	36	концентрированно	4/8	Дифференцированн ый зачет
УП 07	144	концентрированно	1/2,2/3	Дифференцированн ый зачет
УП 08	72	концентрированно	3/6,4/7	Дифференцированн ый зачет
Всего УП	612	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
УП ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				x
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	Тема 2.1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Приготовление	10

			полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	
		2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16
		3. Обработка, подготовка мяса диких животных, птицы и пернатой дичи.	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	20
			Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	20
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
УП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 2.1-2.8	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. МДК 02.02	1. Приготовление и подготовка к реализации	Тема 2.1 Классификация,	12

	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	супов сложного ассортимента	ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	
		2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	6
		3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Тема 2.3 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6
		4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	6
		5. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12
		6. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд,	Тема 2.6 Организация, приготовления блюд	10

		кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	из рыбы и рыбного сырья	
		7. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	Тема 2.8 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи.	10
			Тема 2.9 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
УП 03. 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				
ПК 3.1-3.7	Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. 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.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.1-3.7	Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента разнообразного ассортимента.	Тема 2.1 Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента	12

	изделий, закусок сложного ассортимента	2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Тема 2.2 Приготовление различных видов салатов, винегретов Отпуск, хранение.	12
		3. Осуществлять приготовление, канapé, холодных закусок сложного ассортимента	Тема 2.3 Приготовление холодных блюд и закусок. Отпуск и оформление.	12
		4. Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 2.4. Организация приготовление горячих закусок	12
		5. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и дичи сложного ассортимента	Тема 2.5. Организация приготовление горячих закусок	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
УП04 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				
ПК 4.1-4.6	Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Характеристика процессов подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.1-4.6	Раздел 2. МДК04.02	1. Приготовление, хранение холодных	Тема 2.1 Организация приготовления холодных сладких блюд (компоты,	6

	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	десертов сложного ассортимента.	кисели). Оформление, отпуск, хранение.	
			Тема 2.2 Организация Приготовление желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки). Оформление, отпуск, хранение.	10
		2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	Тема 2.3 Организация приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	10
			Тема 2.4 Организация приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	10
		3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Тема 2.5 Организация приготовление сладких блюд из теста,яблок. Оформление, отпуск, хранение.	10
			Тема 2.6 Организация приготовление холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	10
		4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Тема 2.7 Организация приготовление горячих напитков.Оформление , отпуск, хранение.	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
УП 05. 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				

ПК 5.1-5.6	Раздел 1. МДК 05.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.1-5.6	Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
		2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	18
		3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18
		4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66

ИТОГО				72
УП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
ПК 6.1-6.4	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	6
			Тема 1.2 Разработка ассортимета кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 6.1-6.4	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	6
			Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	6
		3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6
		4. Осуществлять инструктирование обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6
			Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников	6

			кухни, кондитерского цеха.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				30
ИТОГО				36
УП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих				
ПК 7.1-7.8	Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Первичная обработка, традиционных видов овощей и приготовление из них простых блюд.	12
		2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Тема 1.2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд	12
		3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	Тема 1.3. Приготовление и подача простых супов и соусов	12
		4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 1.4. Приготовление и подача простых блюд из рыбы	12
		5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров	Тема 1.5 Приготовление и подача простых блюд из мяса и домашней птицы	30

		разнообразного ассортимента.		
		6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок	Тема 1.6. Приготовлении простых холодных блюд и закусок	18
		7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков	Тема 1.7. Приготовление простых сладких блюд и напитков	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				102
	Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	11
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	11
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	11
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов	11

		хлебобулочных изделий и хлеба		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				42
ИТОГО				144
УП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков				
ПК 8.1-8.5	Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	1.Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером,типом и классом	Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	6
		2. Обслуживать потребителей всех форм собственности.	Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
	Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3.Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Тема 2.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	10
		4. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей в зале	10
		5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Тема 2.3. Технология приготовления простых закусок и десертов	20
		6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Тема 2.4. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	20
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				60
ИТОГО				72
ВСЕГО ЧАСОВ				612

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Раздел 1. МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание	10
	Механическая последовательность и правила обработки овощей для приготовления полуфабрикатов для блюд. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6
	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	4
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	16
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы,	6

	полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Фарширование рыбы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Способы фарширования рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	4
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента него	Содержание	20
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка говяжьей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать)	2

	обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка бараньей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	
	Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Обработка субпродуктов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки кролика. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать	6

	(комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Механическая кулинарная обработки дичи. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	66
	ИТОГО	72
УП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	Содержание	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре.	6
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	6

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования ⁷ . Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	Содержание Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для Приготовление мучных пассировок. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.	6
Тема 2.3 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	6
Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	6
Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренки, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.	6
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с	6

	различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. выхода порций	
Тема 2.6 Организация, приготовления блюд из рыбы и рыбного сырья	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб.	6
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: Подбор соусов, гарниров к блюдам из не-рыбного водного сырья.	4
Тема 2.7 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	6
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд изрубленного мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы)	4
Тема 2.8 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	6
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су- вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66

		ИТОГО	72
УП 03. 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			
Раздел 1. МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. 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.	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ		2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.		4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1			6
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
Тема 2.1 Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус		6
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны		6

Тема 2.2 Приготовление различных видов салатов, винегретов Отпуск, хранение.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок	6	
Тема 2.3 Приготовление холодных блюд и закусок. Отпуск и оформление.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления.	12	ценность канапе, гастрономиче
Тема 2.4. Организация приготовления горячих закусок	Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	12	
Тема 2.5. Организация приготовления горячих закусок	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.	12	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66	
ИТОГО		72	
УП04 Учебная практика ПМ 04			
Раздел 1. МДК04.01 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.			

Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Характеристика процессов подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Тема 2.1 Организация приготовление сложных холодных сладких блюд (компоты, кисели). Оформление, отпуск, хранение	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
Тема 2.2 Организация Приготовление сложных желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки). Оформление, отпуск, хранение..	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода	4

	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.3 Организация приготовления мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	4
Тема 2.4 Организация приготовления горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,	4

	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.5 Организация приготовления сладких блюд из теста, яблок. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	4
Тема 2.6 Организация приготовления холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	4

	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 1.7 Организация приготовления горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
УП 05. 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		

Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	6
	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 2.2 Приготовление и	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление пончиков, хвороста. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	18

	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони; 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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

	5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье».	
	6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
УП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Раздел 1. МДК 0601 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0602 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	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.	6
Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6
Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Приготовление бисквитных пирожных, тортов 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.	6
Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	Приготовление изделий. Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		30
ИТОГО		36
УП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		
Тема 1.1 Первичная обработка, традиционных видов овощей и приготовление из них простых блюд.	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	12
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	12
Тема 1.3. Приготовление и подача простых супов и соусов	Приготовление бульонов и отваров, простых супов.	6
	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	6
Тема 1.4. Приготовление и подача простых блюд из рыбы	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	12
Тема 1.5 Приготовление и подача простых блюд из мяса и домашней птицы	Кулинарная разделка мяса. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.	6
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.	6
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.	12
	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	6
Тема 1.6. Приготовлении простых холодных блюд и закусок	Приготовление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями	6

	Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок.	6
	Приготовление и оформление простых холодных блюд.	6
Тема 1.7. Приготовление простых сладких блюд и напитков	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		102
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	11
Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	11
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка реализации хлебобулочных изделий их хлеба.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	11
Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов	Приготовление бисквитных пирожных, тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумонолитрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	11
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		42
ИТОГО		144
УП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков		
Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		

Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	6
Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Винная и коктейльная карты	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		12
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		
Тема 2.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Классификация оборудования. Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили, фризеры, граниторы, сокоохладители, оборудование для разлива пива.	6
	Техника безопасности при работе с оборудованием. Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика инвентаря бара. Характеристика посуды бара.	4
Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей в зале	Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	10
Тема 2.3. Технология приготовления простых закусок и десертов	Характеристика закусок для бара. Закуски из овощей, грибов, сыра, яиц, творога.	6
	Закуски из мяса и мясных продуктов.	6
	Закуски из рыбы и рыбных продуктов.	8
Тема 2.4. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	Характеристика молочных смешанных напитков. Эгг-нои, флипы, физы.	6
	Технология приготовления соковых смешанных напитков.	6
	Приготовление морсов, сбитней. Напитки с фруктами.	8
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		60
ИТОГО		72
Всего часов		612

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

УП 01 Кабинет «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1., оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), 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.

УП 02 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 03 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 04 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебный кондитерский цех оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 05 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 06 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

Лаборатории Учебная кухня ресторана оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 07 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана

УП 08 Кабинет «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1., оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), 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

Васюкова Т.А. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», Кнорус, 2018 г.

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, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. — Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.— Текст: непосредственный.

Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 400 с. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 112 с.

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004

Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016

Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004

Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 512 с.

Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50

Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. — Москва:

Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.— Текст: непосредственный.

1. 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> (дата обращения: 31.08.2023).

Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. — Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.— Текст: непосредственный

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд.,

испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 31.08.2023).

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. Москва : КноРус, 2022. 325 с.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. Москва : КноРус, 2022. 247 с.

Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва

: КноРус, 2023. 578 с.

Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-изд., стер. _Санкт-Петербург:Лань,223 232с.

Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова.Москва : Русайнс, 2018. 250 с.

3.2.2. Дополнительные источники

Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.,. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004

Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016

Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50

Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому

регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01. Учебная практика ПМ 01			
Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.2-1.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 02 Учебная практика ПМ 02			
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		организации собственной деятельности.	практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 03. Учебная практика ПМ 03			
Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 04. Учебная практика ПМ 04			
Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2-4.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 05. Учебная практика ПМ 05			
Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 1 5.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.2-5.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 06. Учебная практика ПМ 06			
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные

подчиненного персонала		методов и способов при организации собственной деятельности.	образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 07. Учебная практика ПМ 07			
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	ПК 7.1-7-8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 7.1-7.8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 08. Учебная практика ПМ 08			
Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 8.1-8.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 8.1-5.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

ПП.03 «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»

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

ПП.05 «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»

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

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

ПП.08 «ПМ 08. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ»

2025 г.

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	227
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	280
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	280
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	285
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	285
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..	292
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	292
2.2. Структура производственной практики	293
2.3. Содержание производственной практики.....	Error! Bookmark not defined.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	322
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	322
3.2. Учебно-методическое обеспечение	323
3.3. Общие требования к организации производственной практики	324
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	324
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	325

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА 280 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки ППСЗв соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП01 Производственная практика ПМ 01	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 0101 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 02 Производственная практика ПМ 02	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0201 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0202 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП 03 Производственная практика ПМ 03	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП 04 Производственная практика ПМ 04	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0401 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 0402 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП 05 Производственная практика ПМ 05	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	МДК 0501 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	Изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	281 сложного ассортимента МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПП 06 Производственная практика ПМ 06	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	МДК 0701 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд МДК 0702 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	МДК 0801 Обслуживание потребителей организаций общественного питания МДК 0802 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной

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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учетом
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение 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
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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 организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 8.1	Обслуживать потребителей организаций общественного питания, буфетов и баров
ПК 8.2	Обслуживать гостей в зале организации питания
ПК 8.3	Изготавливать смешанные напитки, различными методами
ПК 8.4	Обслуживать различные виды мероприятий
ПК 8.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»,
 ВД2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

ВД3 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»

ВД4 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 ассортимента 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

ВД6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 12901 кондитер)

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	Обеспечения ресурсосбережения
	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	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
	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
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента 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	
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента 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;
	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ведения расчетов с потребителями
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	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных 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
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
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	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
	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	координации деятельности подчиненного персонала

	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Навыки: обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных

	блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	ведения расчетов с потребителями.
ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания, буфетов, баров;
	рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
	передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
	досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания;
	подачи блюд и напитков гостям организации питания, буфета, бара;
	презентации блюд и напитков
	подачи блюд и напитков гостям организации питания;
	подготовки и использования посуды и инвентаря в соответствии с правилами и нормами этикета;
	замены использованной посуды, приборов и столового белья
	приема, оформления и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
	приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;
	приготовления и подачи чая, кофе;
	оформления витрины и барной стойки;
	осуществления сканирования акцизных марок посредством 2D-сканера и списание алкогольной продукции;
	соблюдения стандартов обслуживания.
	подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
	подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
	сервировки столов с учетом вида мероприятия;
	подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	составления документации, отчетов посредством специализированных программ

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП 01	-	-	-	-	-
ПП 02	-	-	-	-	-
ПП 03	-	-	-	-	-
ПП 04	-	-	-	-	-
ПП 05	-	-	-	-	-
ПП. 06	-	-	-	-	-
ПП 07	ПК 7.1-7.8	МДК 07.01 07.02	1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	36	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.
ПП 08	ПК 8.1-8.5	МДК 08.01 08.02	1. Основные типы организаций общественного питания. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. 2. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. 3. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. 4. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Обслуживания потребителей в зале.	144	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.

			5. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола». 6. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. 7. Технология приготовления простых закусок и десертов.		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 180 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	72	концентрированно	2/4	Дифференцированн ый зачет
ПП. 02	144	концентрированно	3/5	Дифференцированн ый зачет
ПП. 03	72	концентрированно	3/6	Дифференцированн ый зачет
ПП. 04	72	концентрированно	4/7	Дифференцированн ый зачет
ПП.05	72	концентрированно	4/8	Дифференцированн ый зачет
ПП. 06	72	концентрированно	4/8	Дифференцированн ый зачет
ПП. 07	72	концентрированно	2/4	Дифференцированн ый зачет
ПП.08	144	концентрированно	3/6,4/7	Дифференцированн ый зачет
Всего УП	720	X	X	X

2.2. Структура производственной практики 293

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				x
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья	Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	10
		2. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16
		3. Организация хранения обработанного сырья, подготовка мяса диких животных, птицы и пернатой дичи.	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента него	20
			Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	20
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72

ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 2.1-2.8	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
		2. Подготавливать рабочее место, Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента на предприятии питания	Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	12
		2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента на предприятии питания	Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	12
		3. Приготовление, подготовка к реализации	Тема 2.3 Методы приготовления	12

		горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента на предприятии питания	горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	
		4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых,макаронных изделий (паст) сложного ассортимента на предприятии питания	Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	12
		5. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	18
		6. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.6 Организация, приготовления блюд из рыбы и рыбного сырья	18
		7. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.8 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи.	24
			Тема 2.9 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				132
ИТОГО				144
ПП 03. 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				
ПК 3.1-3.7	Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1.Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами	6

		296	стандартами организации питания – базы практики	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.1- 3.7	Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента разнообразного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.1 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	12
		2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Тема 2.2 Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12
		3. Осуществлять приготовление, канapé, холодных закусок сложного ассортимента	Тема 2.3 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки	12
		4. Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 2.4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в	12

		297	соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
		5. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и дичи сложного ассортимента	Тема 2.5. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
ПП04 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				
ПК 4.1-4.6	Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.1-4.6	Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	6

напитков сложного ассортимента	298	организации питания – базы практики	
		Тема 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	10
	2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.3 Подготовка к реализации, организация приготовления мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	10
		Тема 2.4 Подготовка к реализации, организация приготовления горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	10
	3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.5 Подготовка к реализации, организация приготовления сладких блюд из теста,яблок. Оформление, отпуск, хранение.	10
		Тема 2.6 Подготовка к реализации, организация приготовления холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	10
	4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.7 Подготовка к реализации организация приготовления	10

		299	горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
ПП 05. 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				
ПК 5.1-5.6	Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.1-5.6	Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания	12
		2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 2.2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии	18
		3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 2.3 Подготовка готовой продукции к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18
		4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 2.4 Подготовка готовой продукции к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	18

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				300	66
ИТОГО					72
ПП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					
ПК 6.1-6.4	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	6	
			Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	6	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					
ПК 6.1-6.4	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	12	
		2. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	12	
		3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	12	
		4. Осуществлять инструктирование обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	12	
			Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	12	

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				301	60
ИТОГО					72
ПП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих					
ПК 7.1-7.8	Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики		6
		2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	Тема 1.2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами		6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1					12
	Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовк реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		18
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов		12
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовк реализации хлебобулочных изделий их хлеба.		18
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов		12

		хлебобулочных изделий и хлеба		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				60
ИТОГО				72
ПП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков				
ПК 8.1-8.5	Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	1.Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	6
		2. Обслуживать потребителей всех форм собственности.	Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	6
		3.Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды	Тема 1.3 Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ1				24
	Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3. Подготовка зала. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Тема 2.1. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.	12
		4. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Тема 2.2. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Обслуживания потребителей в зале	12
		5. Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей.	Тема 2.3. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола».	24
			Тема 2.4. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания	24

		6. Изготавливать 303 смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Тема 2.5. Технология приготовления простых закусок и десертов	24
			Тема 2.6. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				120
ИТОГО				144
ВСЕГО ЧАСОВ				720

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Раздел 1. МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1 Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ на предприятии питания.	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание	10
	Механическая последовательность и правила обработки овощей для приготовления полуфабрикатов для блюд. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6
	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Нарезание	4

	и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	16
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Фарширование рыбы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Способы фарширования рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье,	4

	полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	20
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка говяжьей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	2
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка бараньей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	
	Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Обработка субпродуктов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье,	6

	полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Механическая кулинарная обработки кролика. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки дичи. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	66
	ИТОГО	72
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ на предприятии питания.	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на предприятии питания.	6
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	Содержание	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре.	6
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила,	6

	последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Порционирование (комплектowanie), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	Содержание Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для	6
	Приготовление мучных пассировок. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.	6
Тема 2.3 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Сочетание специй, сервировка.	6
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Варианты подачи блюд.	6
Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	6
	Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	6
Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	6
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания.	6

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.	
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. выхода порций	6
Тема 2.6 Организация, приготовления блюд из рыбы и рыбного сырья	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб.	6
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: Подбор соусов, гарниров к блюдам из не-рыбного водного сырья.	6
	Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб.	6
Тема 2.7 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента.	6
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд изрубленного мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы)	6
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	6
	Подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Сочетание специй, варианты оформления.	6
Тема 2.8 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	6
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су- вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих	6

	блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	
	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика	6
	Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		132
ИТОГО		144
ПП 03. 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		
Раздел 1. МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1. 1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ на предприятии питания.	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус	6
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера),	6

	рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны	
Тема 2.2 Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок	6
Тема 2.3 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки)	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе сложного ассортимента. Правила выбора основных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления.	12
Тема 2.4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	6
Тема 2.5. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Консультирование потребителей.	6
	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)).	12
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Варианты оформления, сервировка.	6

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			311
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2			66
ИТОГО			72
ПП04 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.			
Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Характеристика процессов подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ		2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.		4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1			6
Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.		6
Тема 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и		4

	кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.3 Подготовка к реализации, организация приготовления мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	4
Тема 2.4 Подготовка к реализации, организация приготовления горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов	4

	приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.5 Подготовка к реализации, организация приготовления сладких блюд из теста,яблок.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	4
Тема 2.6 Подготовка к реализации, организация приготовления холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода	4

	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.7 Подготовка к реализации организация приготовление горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
ПП 05. 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		
Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.	
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком.	6
Тема 2.2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогаики с орехами	6

	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление пончиков, хвороста.	6
Тема 2.3 Подготовка готовой продукции к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	18
Тема 2.4 Подготовка готовой продукции к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок..	6

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			317
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2			66
ИТОГО			72
УП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Раздел 1. МДК 0601 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	
Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	Виды меню, разработка технической документации. Составление плана меню.	6	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1			12
Раздел 2. МДК 06.02 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	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.	6	
	Планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	6	
Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6	
	Планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	6	
Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	
	Планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	6	
Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Приготовление бисквитных пирожных, тортов 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.	6	
	Организовать контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	
Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников	Приготовление изделий. Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	6	

кухни, кондитерского цеха.	318	
	Осуществлять квалификационное обучение поваров. Вести расчёты блюд, заполнять расчётную документацию.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		60
ИТОГО		72
УП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		
Тема 1.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	6
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		12
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	12
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	12
	Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов	Приготовление бисквитных пирожных, тортов в зависимости от применяемых отделочных	12

	полуфабрикаты: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов. Способы сочетания ингредиентов.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		60
ИТОГО		72
ПП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков		
Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		
Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	6
	Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	6
Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Винная и коктейльная карты	6
Тема 1.3 Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.	Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды на предприятиях питания.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		24
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		
Тема 2.1. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.	Классификация оборудования. Подготовка зала. Обслуживание массовых банкетных мероприятий. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти.	6
	Техника безопасности при работе с оборудованием. Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика инвентаря бара. Характеристика посуды бара.	6

Тема 2.2. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Обслуживания потребителей в зале	Правила приема заказа у потребителей. Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	6
	Обслуживания потребителей в зале. Правила обслуживания, подача меню, расчёт с потребителями. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	6
Тема 2.3. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола».	Первичные навыки по организации питания гостей в отеле. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования.	6
	Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей.	6
	Правила работы и расстановки и обслуживания шведского стола.	12
Тема 2.4. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. подача блюд разными способами. подача блюд разными способами.	12
	Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.	12
Тема 2.5. Технология приготовления простых закусок и десертов	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю. Приготовление мясного фондю. Приготовление десерта фондю. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/	12
	Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фразирования Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. Подбор вина к блюду. Эногастрономия.	12
Тема 2.4. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом блэнд.	6
	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.	6
	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков и коктейлей. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки .	6
	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Отработать технику оформления коктейлей	6

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	321	120
ИТОГО		144
Всего часов		720

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях общественного питания города и районов.

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

ПП01/ПП02/ПП03/ПП04/ПП05/ПП06/ПП07/ПП08

Технологическое оборудование и оснащение:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- Плита электрическая ПЭ- 0,48Н - 1 шт.
- Плита электрическая ЭПК-48П - 1 шт.
- Микроволновая печь CMS-3010 - 1 шт.
- Микроволновая печь CMG-3022G - 1 шт.
- Пароконвектомат ПКА 6-1/2П - 1 шт.
- Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт.
- Блинница STARFOOP JB-2 - 1 шт.
- Фритюрница FT4423050 M - 1 шт.
- Холодильник бытовой «Орск-408» - 1 шт.
- Холодильник бытовой «Бирюса-22» - 1 шт.
- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KSM150PS - 2шт.
- Миксер планетарный B5A - 1 шт.
- Весы электронные порционные SW-5 - 10 шт.
- Весы электронные ЕД-Р-15 - 1 шт.
- Стол производственный - 7шт.
- Стеллаж – 2 шт.
- Мясорубка SXC-12 - 1 шт.
- Мясорубка эл. «VITEZZE» - 1 шт.
- Мясорубка эл. BRAUN – 1 шт.
- СлайсерЛЗ-250 – 1 шт.
- Универсальный соковыжиматель S800 – 1 шт.
- Ванна моечная – 2 шт.
- Раковина для мытья рук – 2 шт.
- Стол подсобный – 1 шт.
- Подставка под пароконвектомат - 2 шт.
- Миксер ручной«POLARIS» - 5 шт.
- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KPM50 – 1 шт.
- Холодильник бытовой «POZIS-МИР-244-1» - 1 шт.
- Водонагреватель RU – 1 шт.

- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KPM5 – 2 шт.323
- Плита индукционная Indokor IN3500 – 1 шт.
- Плита индукционная Indokor IN3500M – 1 шт.
- Печь конвекционная XF023 Unox - 1 шт.
- Шкаф расстоечный XLT 133 Unox – 1 шт.
- Шкаф шоковой заморозки APACH SH03 - 1 шт.
- Гриль контактныйAIRHOT CG – 1 шт.
- Овоскоп ОН-10 – 1 шт.
- Стол СКЛ кондитерский столешница дуб – 1 шт.
- Вакуумный упаковщик HURAKAN HKN-V333 - 1 шт.
- Кофемашина MerolME-709 Black OFFICE – 1 шт.
- Контрольно-кассовая машина АМС 100 - 2 шт.
- Миксер электрический – 3 шт.
- Электрический чайник – 2 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. – Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.– Текст: непосредственный

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. – Москва: Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.– Текст: непосредственный.

Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.– Текст: непосредственный.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : КноРус, 2022. – 325 с.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2022. – 247 с.

Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. – 578 с.

Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малюткина.-2-е изд., стер. _Санкт-Петербург:Лань,2 –23. – 232с.

Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва : Русайнс, 2018. – 250 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532518> (дата обращения: 31.08.2023).

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> (дата обращения: 31.08.2023).

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.: дата введения 216-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2019. — 14 с.- Текст: непосредственный.

Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>

Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>

Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>

Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>

Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>

Электронные словари <http://www.edic.ru>

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дкло

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01. Учебная практика ПМ 01			
Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.2-1.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 02 Учебная практика ПМ 02			
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 03. Учебная практика ПМ 03			
Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных	ПК 3.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		организации собственной деятельности.	практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 04. Учебная практика ПМ 04			
Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2-4.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 05. Учебная практика ПМ 05			
Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 1 5.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.2-5.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 06. Учебная практика ПМ 06			
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 07. Учебная практика ПМ 07			
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	ПК 7.1-7.8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 7.1-7.8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 08. Учебная практика ПМ 08			
Раздел 1.	ПК 8.1-8.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные

МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		-обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 8.1-5.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	ПМ (индекс, наименование)	Вид практики (учебная/ производственная)	Тип (этап) практики (при наличии)	Курс/Се местр	Объем в часах
УП. 01	ПМ 01	Учебная практика	ознакомительная, программная	2/4	72
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/5	72
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/6	72
УП. 04	ПМ 04	Учебная практика	ознакомительная, программная	4/7	72
УП. 05	ПМ 05	Учебная практика	ознакомительная, программная	4/8	72
УП. 06	ПМ 06	Учебная практика	ознакомительная, программная	4/8	36
УП. 07	ПМ 07	Учебная практика	ознакомительная, программная	1/2,2/3	144
УП. 08	ПМ 08	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/6,4/7	72
		Всего УП	X	2/8	612
ПП. 01	ПМ 01	Производственная практика	ознакомительная, программная	2/4	72
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика	ознакомительная, программная	3/5	144
ПП. 03	ПМ 03	Производственная практика	ознакомительная, программная	3/6	72
ПП. 04	ПМ 04	Производственная практика	ознакомительная, программная	4/7	72
ПП. 05	ПМ 05	Производственная практика	ознакомительная, программная	4/8	72
ПП. 06	ПМ 06	Производственная практика	ознакомительная, программная	4/8	72
УП. 07	ПМ 07	Учебная практика	ознакомительная, программная	2/4	72
УП. 08	ПМ 08	Учебная практика	ознакомительная, программная	3/6,4/7	144
		Всего ПП		2/8	720
		Итого практики	X	2/8	1332

2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

УП.03 «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»

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

УП.05 «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»

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

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

УП.08 «ПМ 08. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	9
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	16
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики	18
2.2. Структура учебной практики.....	Error! Bookmark not defined.
2.3. Содержание учебной практики	Error! Bookmark not defined.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ...	48
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	48
3.2. Учебно-методическое обеспечение	48
3.3. Общие требования к организации учебной практики	50
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	51
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	51

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по профессии

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП 01 Учебная практика ПМ 01	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 0101 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 02 Учебная практика ПМ 02	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0201 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0202 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП 03 Учебная практика ПМ 03	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП 04 Учебная практика ПМ 04	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	МДК 0401 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0402 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП 05 Учебная практика ПМ 05	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских Изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0501 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП 06 Учебная практика ПМ 06	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП 07 Учебная практика ПМ 07	ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	МДК 0701 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд МДК 0702 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
УП 08 Учебная практика ПМ 08	ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	МДК 0801 Обслуживание потребителей организаций общественного питания МДК 0802 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной
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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учетом
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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 организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 8.1	Обслуживать потребителей организаций общественного питания, буфетов и баров
ПК 8.2	Обслуживать гостей в зале организации питания
ПК 8.3	Изготавливать смешанные напитки, различными методами
ПК 8.4	Обслуживать различные виды мероприятий
ПК 8.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»,
ВД2 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»

ВД3 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»

ВД4 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 ассортимента 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

ВД6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 12901 кондитер)

ВД8 Выполнение вида деятельности по профессиям рабочих «Официант», «Бармен»

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	Обеспечения ресурсосбережения
	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	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

	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
	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
	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
	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
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	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
	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

	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
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	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных 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 выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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, оформления и презентации результатов проработки
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	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;

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	координации деятельности подчиненного персонала
	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;

	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Навыки: обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	ведения расчетов с потребителями.
ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания, буфетов, баров;
	рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
	передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
	досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания;
	подачи блюд и напитков гостям организации питания, буфета, бара;
	презентации блюд и напитков
	подачи блюд и напитков гостям организации питания;
	подготовки и использования посуды и инвентаря в соответствии с правилами и нормами этикета;
	замены использованной посуды, приборов и столового белья
	приема, оформления и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
	приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;
	приготовления и подачи чая, кофе;
	оформления витрины и барной стойки;
	осуществления сканирования акцизных марок посредством 2D-сканера и списание алкогольной продукции;
	соблюдения стандартов обслуживания.
	подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
	подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
	сервировки столов с учетом вида мероприятия;
	подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	составления документации, отчетов посредством специализированных программ

1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП 01	-	-	-	-	-
УП 02	-	-	-	-	-
УП 03	-	-	-	-	-
УП 04	-	-	-	-	-
УП 05	-	-	-	-	-
УП 06	-	--		--	
УП 07	ПК 7.1-7.8	МДК 07.01 07.02	1. Приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 2. Приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 3. Изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного	108	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.

			ассортимента, в том числе региональных;		
УП 08	ПК 8.1-8.5	МДК 08.01 08.02	1 Основные типы организаций общественного питания. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. 2. Подготовка торгового зала к Обслуживанию. 3. Организация обслуживания потребителей в зале. 4. Технология приготовления простых закусок и десертов. 5. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	72	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	72	концентрированно	2/4	Дифференцированн ый зачет
УП. 02	72	концентрированно	3/5	Дифференцированн ый зачет
УП. 03	72	концентрированно	3/6	Дифференцированн ый зачет
УП. 04	72	концентрированно	4/7	Дифференцированн ый зачет
УП.05	72	концентрированно	4/8	Дифференцированн ый зачет
УП. 06	36	концентрированно	4/8	Дифференцированн ый зачет
УП 07	144	концентрированно	1/2,2/3	Дифференцированн ый зачет
УП 08	72	концентрированно	3/6,4/7	Дифференцированн ый зачет
Всего УП	612	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объе м часо в
УП ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				X
ПК 1.1-1.4	Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствие с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	Тема 2.1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.	10

			Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	
		2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16
		3. Обработка, подготовка мяса диких животных, птицы и пернатой дичи.	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента него	20
			Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	20
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
УП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПК 2.1-2.8	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6

ПК 2.1-2.8	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	12
		2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	6
		3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Тема 2.3 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	6
		4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	6
		5. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	12

		6. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Тема 2.6 Организация, приготовления блюд из рыбы и рыбного сырья	10
		7. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента.	Тема 2.8 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи.	10
			Тема 2.9 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
УП 03. 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				
ПК 3.1-3.7	Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы. для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. 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.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.1-3.7	Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления,	1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента разнообразного ассортимента.	Тема 2.1 Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок	12

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		сложного ассортимента	
		2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Тема 2.2 Приготовление различных видов салатов, винегретов Отпуск, хранение.	12
		3. Осуществлять приготовление, канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Тема 2.3 Приготовление холодных блюд и закусок. Отпуск и оформление.	12
		4. Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 2.4. Организация приготовления горячих закусок	12
		5. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и дичи сложного ассортимента	Тема 2.5. Организация приготовления горячих закусок	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
УП04 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				
ПК 4.1-4.6	Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Характеристика процессов подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.1-4.6	Раздел 2.	1. Приготовление, хранение холодных	Тема 2.1 Организация приготовления холодных сладких	6

	МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	десертов сложного ассортимента.	блюд (компоты, кисели). Оформление, отпуск, хранение.	
			Тема 2.2 Организация Приготовление желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки). Оформление, отпуск, хранение.	10
		2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	Тема 2.3 Организация приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	10
			Тема 2.4 Организация приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	10
		3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Тема 2.5 Организация приготовление сладких блюд из теста,яблок. Оформление, отпуск, хранение.	10
			Тема 2.6 Организация приготовление холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	10
		4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Тема 2.7 Организация приготовление горячих напитков.Оформление , отпуск, хранение.	10
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		
ИТОГО			72	
УП 05. 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				

ПК 5.1-5.6	Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.1-5.6	Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12
		2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 2.2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	18
		3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18
		4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66

ИТОГО				72
УП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
ПК 6.1-6.4	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	6
			Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 6.1-6.4	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	6
		2. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	6
		3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6
		4. Осуществлять инструктирование обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6
			Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников	6

			кухни, кондитерского цеха.	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				30
ИТОГО				36
УП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих				
ПК 7.1-7.8	Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1.1 Первичная обработка, традиционных видов овощей и приготовление из них простых блюд.	12
		2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.	Тема 1.2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд	12
		3.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.	Тема 1.3. Приготовление и подача простых супов и соусов	12
		4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 1.4. Приготовление и подача простых блюд из рыбы	12
		5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров	Тема 1.5 Приготовление и подача простых блюд из мяса и домашней птицы	30

		разнообразного ассортимента.		
		6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок	Тема 1.6. Приготовлении простых холодных блюд и закусок	18
		7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков	Тема 1.7. Приготовление простых сладких блюд и напитков	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				102
	Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	11
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.2. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	11
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	11
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов	11

		хлебобулочных изделий и хлеба		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				42
ИТОГО				144
УП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков				
ПК 8.1-8.5	Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	1.Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером,типом и классом	Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	6
		2. Обслуживать потребителей всех форм собственности.	Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
	Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3.Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Тема 2.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	10
		4. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей в зале	10
		5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	Тема 2.3. Технология приготовления простых закусок и десертов	20
		6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Тема 2.4. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	20
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				60
ИТОГО				72
ВСЕГО ЧАСОВ				612

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Раздел 1. МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание	10
	Механическая последовательность и правила обработки овощей для приготовления полуфабрикатов для блюд. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6
	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	4
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	16
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы,	6

	полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Фарширование рыбы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Способы фарширования рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	4
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента него	Содержание	20
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка говяжьей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать)	2

	обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка бараньей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	
	Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Обработка субпродуктов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки кролика. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать	6

	(комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Механическая кулинарная обработки дичи. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	66
	ИТОГО	72
УП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	Содержание	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре.	6
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.	6

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования ⁷ . Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	
Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	Содержание Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для Приготовление мучных пассировок. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.	6
Тема 2.3 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	6
Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	6
Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.	6
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с	6

	различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. выхода порций	
Тема 2.6 Организация, приготовления блюд из рыбы и рыбного сырья	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб.	6
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: Подбор соусов, гарниров к блюдам из не-рыбного водного сырья.	4
Тема 2.7 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	6
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд изрубленного мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы)	4
Тема 2.8 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	6
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су- вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66

ИТОГО		72
УП 03. 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		
Раздел 1. МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. 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.	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус	6
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны	6

Тема 2.2 Приготовление различных видов салатов, винегретов Отпуск, хранение.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок	6	
Тема 2.3 Приготовление холодных блюд и закусок. Отпуск и оформление.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления.	12	ценность канапе, гастрономиче
Тема 2.4. Организация приготовления горячих закусок	Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	12	
Тема 2.5. Организация приготовления горячих закусок	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.	12	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66	
ИТОГО		72	
УП04 Учебная практика ПМ 04			
Раздел 1. МДК04.01 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.			

Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Характеристика процессов подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Тема 2.1 Организация приготовление сложных холодных сладких блюд (компоты, кисели). Оформление, отпуск, хранение	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
Тема 2.2 Организация Приготовление сложных желированных сладких блюд (желе, муссы, самбуки). Оформление, отпуск, хранение..	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода	4

	продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.3 Организация приготовления мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	4
Тема 2.4 Организация приготовления горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,	4

	соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.5 Организация приготовления сладких блюд из теста, яблок. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	4
Тема 2.6 Организация приготовления холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	4

	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 1.7 Организация приготовления горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
УП 05. 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		

Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб. 6. Хранение с соблюдением температурного режима	6
	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 2.2 Приготовление и	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Приготовление пончиков, хвороста. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	18

	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони; 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. 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

	5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье».	
	6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
УП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Раздел 1. МДК 0601 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания. Разработка ассортимента кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0602 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	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.	6
Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6
Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Приготовление бисквитных пирожных, тортов 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.	6
Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	Приготовление изделий. Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		30
ИТОГО		36
УП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		
Тема 1.1 Первичная обработка, традиционных видов овощей и приготовление из них простых блюд.	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	12
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	12
Тема 1.3. Приготовление и подача простых супов и соусов	Приготовление бульонов и отваров, простых супов.	6
	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	6
Тема 1.4. Приготовление и подача простых блюд из рыбы	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	12
Тема 1.5 Приготовление и подача простых блюд из мяса и домашней птицы	Кулинарная разделка мяса. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса.	6
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.	6
	Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы.	12
	Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.	6
Тема 1.6. Приготовлении простых холодных блюд и закусок	Приготовление бутербродов. Приготовление гастрономических продуктов порциями	6

	Приготовление и оформление салатов. Приготовление и оформление простых холодных закусок.	6
	Приготовление и оформление простых холодных блюд.	6
Тема 1.7. Приготовление простых сладких блюд и напитков	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		102
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	11
Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	11
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка реализации хлебобулочных изделий их хлеба.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	11
Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов	Приготовление бисквитных пирожных, тортов 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.	11
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		42
ИТОГО		144
УП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков		
Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		

Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	6
Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Винная и коктейльная карты	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		12
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		
Тема 2.1. Подготовка торгового зала к обслуживанию	Классификация оборудования. Блендеры, соковыжималки, машины для нарезки товаров, электрические грили, фризеры, граниторы, сокоохладители, оборудование для разлива пива.	6
	Техника безопасности при работе с оборудованием. Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика инвентаря бара. Характеристика посуды бара.	4
Тема 2.2. Организация обслуживания потребителей в зале	Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	10
Тема 2.3. Технология приготовления простых закусок и десертов	Характеристика закусок для бара. Закуски из овощей, грибов, сыра, яиц, творога.	6
	Закуски из мяса и мясных продуктов.	6
	Закуски из рыбы и рыбных продуктов.	8
Тема 2.4. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	Характеристика молочных смешанных напитков. Эгг-нои, флипы, физы.	6
	Технология приготовления соковых смешанных напитков.	6
	Приготовление морсов, сбитней. Напитки с фруктами.	8
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		60
ИТОГО		72
Всего часов		612

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

УП 01 Кабинет «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1., оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), 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.

УП 02 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 03 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 04 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебный кондитерский цех оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 05 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 06 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

Лаборатории Учебная кухня ресторана оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

УП 07 Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана

УП 08 Кабинет «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1., оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), 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

Васюкова Т.А «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», Кнорус, 2018 г.

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, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531> (дата обращения: 31.08.2023).

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. — Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.— Текст: непосредственный.

Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 400 с. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 112 с.

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004

Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016

Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 512 с.

Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50

Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. — Москва:

Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.— Текст: непосредственный.

1. 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> (дата обращения: 31.08.2023).

Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. — Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.— Текст: непосредственный

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для

среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044> (дата обращения: 31.08.2023).

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. Москва : КноРус, 2022. 325 с.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. Москва : КноРус, 2022. 247 с.

Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. 578 с.

Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-еизд.,стер._Санкт-Петербург:Лань,223 232с.

Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова.Москва : Русайнс, 2018. 250 с.

3.2.2. Дополнительные источники

Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.

Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.,. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М, Академия, 2004

Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия, 2016

Радченко Л.А. Организация производства на ПОП, Ростов –на-Дону, Феникс, 2001 Усов В.В., Организация производства и обслуживания на ПОП, м, Академия, 2004 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

Л.Г.Шатун, О.Г.Лубенец. Технолог в общественном питании. 2020 ТОП 50

Шестакова Т.И. «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2004г Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции, М., Академия, 2016, 176 стр

Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартинформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного

питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г. : дата введения 216-01-01. – Москва : Стандартиформ, 2019. – 14 с.- Текст: непосредственный.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01. Учебная практика ПМ 01			
Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.2-1.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 02 Учебная практика ПМ 02			
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления,	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 03. Учебная практика ПМ 03			
Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 04. Учебная практика ПМ 04			
Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2-4.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 05. Учебная практика ПМ 05			
Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 1 5.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.2-5.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 06. Учебная практика ПМ 06			
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео

подчиненного персонала		-обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 07. Учебная практика ПМ 07			
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	ПК 7.1-7-8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 7.1-7.8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП 08. Учебная практика ПМ 08			
Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	ПК 8.1-8.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 8.1-5.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

ПП.03 «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»

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

ПП.05 «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»

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

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

ПП.08 «ПМ 08. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ПОДАЧА БЛЮД И НАПИТКОВ»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:	4
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	57
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	57
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	62
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П	62
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ...	69
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	69
2.2. Структура производственной практики.....	69
2.3. Содержание производственной практики.....	Error! Bookmark not defined.
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	100
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	100
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	101
3.3. Общие требования к организации производственной практики	102
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	102
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	103

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки ППСЗв соответствии с ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности, профессии)

и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП01 Производственная практика ПМ 01	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК 0101 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 02 Производственная практика ПМ 02	ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0201 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0202 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП 03 Производственная практика ПМ 03	ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 0302 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП 04 Производственная практика ПМ 04	ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК 0401 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 0402 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП 05 Производственная практика ПМ 05	ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК 0501 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

	Изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента МДК 0502 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПП 06 Производственная практика ПМ 06	ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	МДК 0701 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд МДК 0702 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
	ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	МДК 0801 Обслуживание потребителей организаций общественного питания МДК 0802 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной

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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учетом
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение 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
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
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 организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 7.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 8.1	Обслуживать потребителей организаций общественного питания, буфетов и баров
ПК 8.2	Обслуживать гостей в зале организации питания
ПК 8.3	Изготавливать смешанные напитки, различными методами
ПК 8.4	Обслуживать различные виды мероприятий
ПК 8.5	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

ВД1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»,
ВД2 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»

ВД3 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»

ВД4 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

ассортимента 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

ВД6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ВД7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 повар, 12901 кондитер)

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	Обеспечения ресурсосбережения
	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и

изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	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
	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
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента 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	
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

потребителей, видов и форм обслуживания	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнять разработку, адаптацию рецептов 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
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	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных 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
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов

	холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
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	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
	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	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
	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	координации деятельности подчиненного персонала

	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;
	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Навыки: обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных

	блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	ведения расчетов с потребителями.
ПМ 08 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания, буфетов, баров;
	рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;
	передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;
	досервировки стола в соответствии с заказом гостей организации питания;
	подачи блюд и напитков гостям организации питания, буфета, бара;
	презентации блюд и напитков
	подачи блюд и напитков гостям организации питания;
	подготовки и использования посуды и инвентаря в соответствии с правилами и нормами этикета;
	замены использованной посуды, приборов и столового белья
	приема, оформления и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания;
	приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;
	приготовления и подачи чая, кофе;
	оформления витрины и барной стойки;
	осуществления сканирования акцизных марок посредством 2D-сканера и списание алкогольной продукции;
	соблюдения стандартов обслуживания.
	подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;
	подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;
	сервировки столов с учетом вида мероприятия;
	подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	составления документации, отчетов посредством специализированных программ

1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практически й опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП 01	-	-	-	-	-
ПП 02	-	-	-	-	-
ПП 03	-	-	-	-	-
ПП 04	-	-	-	-	-
ПП 05	-	-	-	-	-
ПП. 06	-	-	-	-	-
ПП 07	ПК 7.1-7.8	МДК 07.01 07.02	1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	36	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.
ПП 08	ПК 8.1-8.5	МДК 08.01 08.02	1. Основные типы организаций общественного питания. Информационное обеспечение предприятий общественного питания. 2. Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов. 3. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню. 4. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Обслуживания потребителей в зале.	144	Повышение уровня практической подготовки; Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности; Повышение востребованности и конкурентоспособности выпускников; Развитие навыков планирования и управления временем.

			5. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола». 6. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания. 7. Технология приготовления простых закусок и десертов.		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 180 ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
ПП. 02	144	концентрированно	3/5	Дифференцированный зачет
ПП. 03	72	концентрированно	3/6	Дифференцированный зачет
ПП. 04	72	концентрированно	4/7	Дифференцированный зачет
ПП.05	72	концентрированно	4/8	Дифференцированный зачет
ПП. 06	72	концентрированно	4/8	Дифференцированный зачет
ПП. 07	72	концентрированно	2/4	Дифференцированный зачет
ПП.08	144	концентрированно	3/6,4/7	Дифференцированный зачет
Всего УП	720	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			X

ПК 1.1-1.4	Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1. Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 1.1-1.4	Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья	Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	10
		2. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, подготовка экзотических и редких видов рыбы и нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16
		3. Организация хранения обработанного сырья, подготовка мяса диких животных, птицы и пернатой дичи.	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента него	20
			Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	20
		ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		
ИТОГО				72
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				

ПК 2.1-2.8	Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса	6
		2. Подготавливать рабочее место, Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
ПК 2.1-2.8	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента на предприятии питания	Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	12
		2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента на предприятии питания	Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	12
		3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Тема 2.3 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и	12

		сложного ассортимента на предприятии питания	грибов сложного ассортимента	
		4.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых,макаронных изделий (паст) сложного ассортимента на предприятии питания	Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	12
		5. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	18
		6. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.6 Организация, приготовления блюд из рыбы и рыбного сырья	18
		7. Приготовление, и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.8 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи.	24
			Тема 2.9 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				132
ИТОГО				144
ПП 03. 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				
ПК 3.1-3.7	Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	1.Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с	6

	изделий, закусок сложного ассортимента		полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 3.1- 3.7	Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента разнообразного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.1 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	12
		2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Тема 2.2 Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12
		3. Осуществлять приготовление, канapé, холодных закусок сложного ассортимента	Тема 2.3 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки	12
		4. Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Тема 2.4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в	12

			выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	
		5. Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы и дичи сложного ассортимента	Тема 2.5. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
ПП04 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				
ПК 4.1-4.6	Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 4.1-4.6	Раздел 2. МДК04.02	1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного	Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с	6

	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ассортимента на предприятии питания.	полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	
			Тема 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	10
		2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.3 Подготовка к реализации, организация приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	10
			Тема 2.4 Подготовка к реализации, организация приготовление горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	10
		3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.5 Подготовка к реализации, организация приготовление сладких блюд из теста,яблок. Оформление, отпуск, хранение.	10
			Тема 2.6 Подготовка к реализации, организация приготовление холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	10

		4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента на предприятии питания.	Тема 2.7 Подготовка к реализации организация приготовления горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	10
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
ПП 05. 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				
ПК 5.1-5.6	Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 5.1-5.6	Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания	12
		2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 2.2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии	18
		3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	Тема 2.3 Подготовка готовой продукции к реализации мучных кондитерских изделий сложного	18

		хлеба разнообразного ассортимента.	ассортимента	
		4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 2.4 Подготовка готовой продукции к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	18
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				66
ИТОГО				72
ПП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
ПК 6.1-6.4	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания	6
			Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				
ПК 6.1-6.4	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	12
		2. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	12
		3. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	12
		4. Осуществлять инструктирование обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий	Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников	12

		работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	кухни, кондитерского цеха	
			Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				60
ИТОГО				72
ПП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих				
ПК 7.1-7.8	Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	1. Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Тема 1.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	6
		2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	Тема 1.2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				12
	Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18

		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	12
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка как реализации хлебобулочных изделий их хлеба.	18
		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				60
ИТОГО				72
ПП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков				
ПК 8.1-8.5	Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания	1.Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	6
		2. Обслуживать потребителей всех форм собственности.	Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	6
		3.Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды	Тема 1.3 Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.	12
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ1				24

	Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	3. Подготовка зала. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	Тема 2.1. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.	12
		4. Обслуживать потребителей бара, буфета.	Тема 2.2. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Обслуживания потребителей в зале	12
		5. Получение первичных навыков по организации питания гостей в отеле. Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей.	Тема 2.3. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола».	24
			Тема 2.4. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания	24
		6. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.	Тема 2.5. Технология приготовления простых закусок и десертов	24
			Тема 2.6. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				120
ИТОГО				144
ВСЕГО ЧАСОВ				720

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Раздел 1. МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1 Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ на предприятии питания.	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 0102 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.	Содержание	10
	Механическая последовательность и правила обработки овощей для приготовления полуфабрикатов для блюд. Простая и сложная формы нарезки корнеплодов, клубнеплодов и капустных, луковых овощей. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.	6
	Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей. МКО грибов. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. Нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ.	4
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	16
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом	6

	принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Фарширование рыбы. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Способы фарширования рыбы. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	6
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	4
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента него	Содержание	20
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка говяжьей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	2
	Механическая кулинарная обработка мяса. Разделка и обвалка бараньей туши. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать)	6

	обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
	Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	
	Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Обработка субпродуктов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки кролика. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
	Механическая кулинарная обработки дичи. Приготовление основных полуфабрикатов из птицы. Кулинарное использование частей мяса. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Охлаждение и замораживание обработанного мяса для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	2

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
	ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	66
	ИТОГО	72
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего процесса на предприятии питания. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	Содержание	
	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ на предприятии питания.	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента на предприятии питания.	6
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	Содержание	
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре.	6
	Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	Содержание	

Тема 2.2 Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для	6
	Приготовление мучных пассировок. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.). Приготовление соуса белого основного и его производных (паровой, «Бешамель», томатный, белый с рассолом и т.п.). Соусы региональной кухни.	6
Тема 2.3 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Сочетание специй, сервировка.	6
	Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Варианты подачи блюд.	6
Тема 2.4 Методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.	6
	Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	6
Тема 2.5 Методы приготовления горячих блюд закусок из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.	Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.	6
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос.	6
	Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. выхода порций	6

Тема 2.6 Организация, приготовления блюд из рыбы и рыбного сырья	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб.	6
	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: Подбор соусов, гарниров к блюдам из не-рыбного водного сырья.	6
	Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб.	6
Тема 2.7 Организация, приготовления блюд из мяса и дичи	Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента.	6
	Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд изрубленного мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы)	6
	Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.	6
	Подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Сочетание специй, варианты оформления.	6
Тема 2.8 Организация приготовления блюд из птицы и кролика	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	6
	Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су- вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6
	Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика	6
	Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика	6

	в соответствии с заказом.. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		132
ИТОГО		144
ПП 03. 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		
Раздел 1. МДК 0301 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1. 1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ на предприятии питания.	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус	6
	Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны	6

Тема 2.2 Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок	6	
Тема 2.3 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки)	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления.	12	ценность канапе, холодных гастрономических пр
Тема 2.4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.	Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	6	
	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Консультирование потребителей.	6	
	Тема 2.5. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	12	

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Варианты оформления, сервировка.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
ПП04 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.		
Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Характеристика процессов подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ	2
	Организация рабочего пространства и рабочего процесса.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
Тема 2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6

	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	4
Тема 2.3 Подготовка к реализации, организация приготовления мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.	4
Тема 2.4 Подготовка к реализации, организация приготовления горячих сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов	4

	приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
Тема 2.5 Подготовка к реализации, организация приготовления сладких блюд из теста,яблок.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	4
Тема 2.6 Подготовка к реализации, организация приготовления холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фрэша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6

	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	4
Тема 2.7 Подготовка к реализации организация приготовления горячих напитков. Оформление, отпуск, хранение.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
ПП 05. 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		
Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 1.1 Организация рабочего пространства и рабочего процесса Оформление заявок на	Техника безопасности на рабочем месте при выполнении работ. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	2

продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Организация рабочего пространства и рабочего процесса. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		6
Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 2.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком.	6
Тема 2.2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

	Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление дрожжевого безопасного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами	
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление пончиков, хвороста.	6
Тема 2.3 Подготовка готовой продукции к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	18
Тема 2.4 Подготовка готовой продукции к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	6

	сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	
	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок..	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		66
ИТОГО		72
УП 06. ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Раздел 1. МДК 0601 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 1.1 Отраслевые особенности организаций питания.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
Тема 1.2 Разработка ассортимента кулинарно и кондитерской продукции, различных видов меню	Виды меню, разработка технической документации. Составление плана меню.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		12
Раздел 2. МДК 06.02 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		
Тема 2.1 Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения.	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.	6
	Планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	6
Тема 2.2 Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	6
	Планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	6
Тема 2.3 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение,	6

	обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	6
Тема 2.4 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	Приготовление бисквитных пирожных, тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумонолитные), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	6
	Организовать контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6
Тема 2.5 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха.	Приготовление изделий. Пирожки с творогом и изюмом, пирожки с кортом, пирожки с морковью и творогом, шаньги с творогом. Основные предпочтения и технологии приготовления у различных народов мира	6
	Осуществлять квалификационное обучение поваров. Вести расчеты блюд, заполнять расчетную документацию.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		60
ИТОГО		72
УП 07 ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих		
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		
Тема 1.1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Техника безопасности и пожарной безопасности на рабочем месте.	6
Тема 1.2 Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, мучных блюд	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса. Приготовление и оформление простых блюд из бобовых и кукурузы. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		12
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки	Организация хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.2 Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	12
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий их хлеба.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	12
	Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
Тема 2.4. Изготовление и оформление пирожных и тортов	Приготовление бисквитных пирожных, тортов 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.	12
	Изготовление, творческое оформление пирожных и тортов. Способы сочетания ингредиентов.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		60
ИТОГО		72
ПП 08 ПМ 08. Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков		
Раздел 1. МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		
Тема 1.1. Основные типы организаций общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания.	6
	Выполнение работ по подготовке торгового зала предприятия питания к приему потребителей.	6
Тема 1.2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания	Меню. Назначение, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Винная и коктейльная карты	6

Тема 1.3 Получение первичных знаний по изучению посуды, приборов, столового белья. Получение столовой посуды, столового белья, столовых приборов.	Получение первичных навыков по размещению мебели и оборудования для транспортировки посуды на предприятиях питания.	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1		24
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок		
Тема 2.1. Встреча, приветствие и размещение гостей организаций общественного питания за столом, подача меню.	Классификация оборудования. Подготовка зала. Обслуживание массовых банкетных мероприятий. Отработка умений и навыков по уборке и замене столовой посуды, столовых приборов. Отработка умений и навыков по замене скатерти.	6
	Техника безопасности при работе с оборудованием. Контрольно-кассовое оборудование. Характеристика инвентаря бара. Характеристика посуды бара.	6
Тема 2.2. Прием заказа, рекомендация блюд и напитков гостям. Обслуживания потребителей в зале	Правила приёма заказа у потребителей. Стили работы бармена. техника работы бармена с посетителями с учетом требования индустрии гостеприимства.	6
	Обслуживания потребителей в зале. Правила обслуживания, подача меню, расчёт с потребителями. Отработать обслуживание потребителей за барной стойкой.	6
Тема 2.3. Отработка умений и навыков по организации обслуживания по типу «шведский стол». Правила расстановки мебели в зале, сервировка «шведского стола».	Первичные навыки по организации питания гостей в отеле. Отработка основных приемов по подаче блюд методом транширования.	6
	Получение первичных навыков по организации питания иностранных гостей.	6
	Правила работы и расстановки и обслуживания шведского стола.	12
Тема 2.4. Получение первичных навыков в ускоренных формах обслуживания	Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Подача блюд разными способами. Подача блюд разными способами.	12
	Передача заказа на кухонную и барную продукцию, в т. ч. с использованием компьютерно-кассовой системы.	12

Тема 2.5. Технология приготовления простых закусок и десертов	Закрепление основных приемов по приготовлению и подаче блюд методом фондю. Приготовление сырного фондю. Приготовление мясного фондю. Приготовление десертного фондю. Отработка основных приемов подачи хлеба /хлебный сервис/	12
	Отработка основных приемов по подаче элитных вин методом декантации. Отработка основных приемов по подаче напитков методом фрэппирования. Отработка основных приемов по подаче напитков методом шамбрирования. Отработка основных приемов по подаче шампанских и игристых вин. Подбор вина к блюду. Эногастрономия.	12
Тема 2.4. Технология приготовления горячих напитков, коктейлей.	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом стир. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом билд. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом бленд.	6
	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных напитков. Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом шейк.	6
	Отработать технику приготовления и подачи безалкогольных смешанных напитков и коктейлей. Отработать технику приготовления и подача смешанных напитков на основе водки .	6
	Отработать технику приготовления и подачи коктейлей методом лейер (слоистые). Отработать технику оформления коктейлей	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2		120
ИТОГО		144
Всего часов		720

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях общественного питания города и районов.

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

ПП01/ПП02/ПП03/ПП04/ПП05/ПП06/ПП07/ПП08

Технологическое оборудование и оснащение:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- Плита электрическая ПЭ- 0,48Н - 1 шт.
- Плита электрическая ЭПК-48П - 1 шт.
- Микроволновая печь CMS-3010 - 1 шт.
- Микроволновая печь CMG-3022G - 1 шт.
- Пароконвектомат ПКА 6-1/2П - 1 шт.
- Пароконвектомат ПКА 6-1/3П - 1 шт.
- Блинница STARFOOP JB-2 - 1 шт.
- Фритюрница FT4423050 M - 1 шт.
- Холодильник бытовой «Орск-408» - 1 шт.
- Холодильник бытовой «Бирюса-22» - 1 шт.
- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KSM150PS - 2шт.
- Миксер планетарный B5A - 1 шт.
- Весы электронные порционные SW-5 - 10 шт.
- Весы электронные ЕД-Р-15 - 1 шт.
- Стол производственный - 7шт.
- Стеллаж – 2 шт.
- Мясорубка SXC-12 - 1 шт.
- Мясорубка эл. «VITEZZE» - 1 шт.
- Мясорубка эл.BRAUN – 1 шт.
- СлайсерЛЗ-250 – 1 шт.
- Универсальный соковыжиматель S800 – 1 шт.
- Ванна моечная – 2 шт.
- Раковина для мытья рук – 2 шт.
- Стол подсобный – 1 шт.
- Подставка под пароконвектомат - 2 шт.
- Миксер ручной«POLARIS» - 5 шт.
- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KPM50 – 1 шт.
- Холодильник бытовой «POZIS-МИР-244-1» - 1 шт.
- Водонагреватель RU – 1 шт.

- Миксер планетарный «Kitchen Aid»5KPM5 – 2 шт.
- Плита индукционная Indokor IN3500 – 1 шт.
- Плита индукционная Indokor IN3500M – 1 шт.
- Печь конвекционная XF023 Unox - 1 шт.
- Шкаф расстоечный XLT 133 Unox – 1 шт.
- Шкаф шоковой заморозки APACH SH03 - 1 шт.
- Гриль контактныйAIRHOT CG – 1 шт.
- Овоскоп ОН-10 – 1 шт.
- Стол СКЛ кондитерский столешница дуб – 1 шт.
- Вакуумный упаковщик HURAKAN HKN-V333 - 1 шт.
- Кофемашина MerolME-709 Black OFFICE – 1 шт.
- Контрольно-кассовая машина АМС 100 - 2 шт.
- Миксер электрический – 3 шт.
- Электрический чайник – 2 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина. – Москва: Академия. 2021 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-9656-1.– Текст: непосредственный

Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских. – Москва: Академия. 2021 – 224 с. - ISBN 978-5-0054-0173-1.– Текст: непосредственный.

Новикова Е. В, Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус. 2023 – 578 с. - ISBN 978-5-406-09553-9.– Текст: непосредственный.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : КноРус, 2022. – 325 с.

Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А. Т. Васюкова. – Москва : КноРус, 2022. – 247 с.

Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. – 578 с.

Технология хлебобулочных изделий. Практикум: Учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина.-2-е изд., стер. _Санкт-Петербург:Лань,2 –23. – 232с.

Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. – Москва : Русайнс, 2018. – 250 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17177-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532518> (дата обращения: 31.08.2023).

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> (дата обращения: 31.08.2023).

ГОСТ 30389— 2013. Услуги общественного питания: Предприятия общественного питания: Классификация и общие требования: межгосударственный стандарт: издание официальное: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1676-ст в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.: дата введения 216-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2019. — 14 с.- Текст: непосредственный.

Журнал «Гастроном»: <http://www.gastronom.ru/>

Журнал: «Хлеб Соль»: <http://www.breadsalt.ru/>

Международный поварской альянс: <http://www.cook-alliance.ru/>

Профессиональный-информационный портал Гильдии шеф-поваров: <http://www.chefs.ru/>

Федерация профессиональных поваров и кондитеров России: <http://www.chefcompany.ru/>

Электронные словари <http://www.edic.ru>

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01. Учебная практика ПМ 01			
Раздел 1. МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.2-1.4 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 02 Учебная практика ПМ 02			
Раздел 1. МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1-2.8 ОК 01,02,03,04,09	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 03. Учебная практика ПМ 03			
Раздел 1. МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных	ПК 3.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		организации собственной деятельности.	практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.2-3.7 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 04. Учебная практика ПМ 04			
Раздел 1. МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2-4.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 05. Учебная практика ПМ 05			
Раздел 1. МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 1 5.1 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

Раздел 2. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.2-5.6 ОК 1,2,3,4,9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 06. Учебная практика ПМ 06			
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1-6.4 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 07. Учебная практика ПМ 07			
Раздел 1. МДК 07.01 Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	ПК 7.1-7-8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 07.02. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ПК 7.1-7.8 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП 08. Учебная практика ПМ 08			
Раздел 1.	ПК 8.1-8.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии.	аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные

МДК 08.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания		-обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
Раздел 2. МДК 08.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	ПК 8.1-5.5 ОК 1-9	-демонстрация интереса к будущей профессии. -обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности.	индивидуальное задание аттестационный лист, отчет студента, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

«ОУП.01 Русский язык»	3
«ОУП.02 Литература»	23
«ОУП.03 ИСТОРИЯ»	50
«ОУП.04 Обществознание»	84
«ОУП. 05 География»	116
«ОУП.06 Иностранный язык»	139
«ОУП.07 Физическая культура»	164
«ОУП.08 Основы безопасности жизнедеятельности»	180
«ОУП.09 ФИЗИКА»	204
«ОУП.10 БИОЛОГИЯ»	227
«ОУП.11 Математика»	247
«ОУП.12 Информатика»	287
«ОУП.13 ХИМИЯ»	310
«ОУП.14 Родная литература»	342
«ОГСЭ 01 Основы философии»	362
«ОГСЭ 02 История»	372
«ОГСЭ 03 Психология общения»	383
«ОГСЭ 04 Иностранный язык в профессиональной деятельности»	392
«ОГСЭ.05 Физическая культура»	412
«ОГСЭ.06 История Татарстана»	431
«ОГСЭ.07 Татарский язык»	450
«ЕН.01 Химия»	461
«ЕН.02 Экологические основы природопользования»	482
«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.»	491
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.»	505
«ОП.03 Техническое оснащение организаций.»	520
«ОП.04 Организация обслуживания.»	540
«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.»	559
«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.»	578
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.»	613

«ОП.08 Охрана труда.»	626
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.»	636
«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности.»	660
«ОП.12 Учет и калькуляция в общественном питании.».....	671
«ОП.13 Теоретические основы цифровой экономики.».....	687

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.01 Русский язык»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.01 Русский язык»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык» предназначена для изучения в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

-целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы

метапредметных:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

Пр.1 - сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

Пр.2- совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно- исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно- коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

Пр.3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

Пр.4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст,

графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

Пр.5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

Пр.6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

Пр.7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

Пр.8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

Пр.9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально- культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

Соотнесение планируемых результатов ОУП. 01 «Русский язык» с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 09.02.07 «Поварское кондитерское дело»

Предметные результаты	Общие компетенции
<i>Пр.1</i> - сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; <i>Пр.2</i> - уметь создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров. Употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией: объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов, объем диалогического высказывания – не менее 78 реплик; -умение выступать публично, представлять результаты учебно- исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; <i>Пр.6</i> -сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом. Сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации; -уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; -умение работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; -уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально - деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	
<i>Пр.1</i> -сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков). О русском языке как духовно нравственный и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; <i>Пр.3</i> выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально - делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)	ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<i>Пр.4</i> - уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст,	ОК. 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

графику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов);

уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

обобщить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;

Пр.7

сформировать представление о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

-обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы;

совершенствовать умение распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка;

совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
Лекции	32
лабораторные, практические	32
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	Не предусмотрено
В том числе:	
Индивидуальный проект часов	5
Консультации часов	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем. 1 курс	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Язык и культура. Русский язык в современном мире.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка Значение русского языка при освоении профессий и специальностей СПО естественно- научного профиля	2	ПР1 ПР,3 ,ПР4
Раздел 1. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография.		4	
Тема 1.1. Понятие о фонеме. Звуки речи. Орфоэпические нормы.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Понятие о фонеме. Звук и фонема. Ударение словесное и логическое. Фонетический разбор. Гласные и согласные звуки речи. Твёрдые и мягкие согласные звуки речи. Обозначение согласных на письме. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Произношение гласных и согласных звуков. Первые источники сведений о русской кухне. Язык и кулинарные традиции. Отражение в русском языке кулинарных традиций русского и других народов.	2	ПР1,ПР4
Тема 1.2. Правописание безударных гласных.	Практическое занятие №1 Правописание безударных гласных. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Правописание о/е после шипящих и ц. Правописание приставок на з-/с-.	2	ПР1,ПР4
Раздел 2. Лексикология и фразеология.		6	
Тема 2.1. Исконно русские и заимствованные слова. Архаизмы,	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	ПР1,ПР4,ПР6

историзмы, неологизмы. Диалектные слова, слова-термины.	Понятие об исконно русских и заимствованных словах. Старославянизмы. Роль использования слов иноязычного происхождения в художественном тексте. Исторические аспекты развития литературного языка. Архаизмы и неологизмы. Роль архаизмов и неологизмов в художественном тексте. Лексический анализ текста, диалектные слова, слова-термины. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.		
Тема 2.2. Синонимы, омонимы, антонимы	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №2 Синонимы, омонимы, антонимы. Источники пополнения лексики. Изобразительные возможности синонимов, омонимов, антонимов. Контекстуальные синонимы, антонимы. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	2	ПР4, ПР6
Тема 2.3. Фразеологизмы	Практическое занятие №3 Фразеологизмы. Идиомы, фразеологические сочетания, пословицы и поговорки, крылатые выражения. Работа со словарём.	2	ПР1, ПР4
Раздел 3. Морфемика, словообразование, орфография.		4	
Тема 3.1. Морфема как значимая часть слова. Способы словообразования.	Профессионально ориентированное содержание Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Распределение терминов специальностей социально-экономического профиля СПО по словообразовательным гнездам, восстановление словообразовательной цепочки. Выработка навыка образования слов с помощью словообразовательных моделей и способов словообразования. Работа с текстом из учебной литературы «Общие сведения о супах»	2	ПР3, ПР4

Тема 3.2. Слитные, дефисные и раздельные написания. Приставки при-/пре-	Практическое занятие №4 Правописание сложных слов. Стилистическое использование различных частей речи и их форм. Морфологический разбор. Правописание приставок при-/пре-; правописание приставок на з-/с-.	2	П2,ПР3,ПР,4
Раздел 4. Язык и речь. Функциональные стили речи.		14	
Тема 4.1. Типы речи.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Описание, повествование, рассуждение. Строение текста типа описания, повествования, рассуждения. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	ПР3,ПР,4
Тема 4.2. Стили речи. Разговорный стиль. Публицистический стиль. Официально – деловой стиль. Научный стиль. Художественный стиль.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Стилистика. Стили и жанры речи. Языковые приметы разговорного стиля. Особенность стиля на всех уровнях языка: на фонетическом, лексическом, морфологическом, синтаксическом. Языковые приметы публицистического стиля. Языковые приметы официально-делового стиля, научного стиля, язык художественной литературы. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	2	ПР3,ПР,4
Тема 4.3. Разговорный стиль.	Практическое занятие №5 Разговорный стиль	2	П1,ПР3,ПР,4
Тема 4.4. Публицистический стиль	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практическое занятие №6 Публицистический стиль. Языковые приметы публицистического стиля. Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности Виды документов в конкретной специальности.	2	ПР2,ПР,4

Тема 4.6. Официально – деловой стиль.	Практическое занятие № 7 Официально – деловой стиль	2	ПР3,ПР,4,ПР6
Тема 4.7. Научный стиль.	Профессионально ориентированное содержание Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические) Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение	2	ПР1,ПР,6
Тема 4.8. Художественный стиль	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №8 Язык художественной литературы Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную по специальностям естественно- научного профиля .	2	ПР3,ПР,4
Тема 5.2. Однородные члены предложения.	Профессионально ориентированное содержание Понятие однородности. Знаки препинания при однородных членах. Однородные и неоднородные определения Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную по специальностям социально-экономического профиля	2	ПР3, ПР6,ПР,4
Тема 5.3. Обособленное определение.	Обособление одиночных и распространенных согласованных определений, обособление несогласованных определений	2	ПР3,ПР,4
Тема 5.4. Обособление обстоятельств	Практическое занятие №10 Рассказ об экскурсии в виде путевого очерка	2	ПР2, ПР3,ПР,4,ПР6
Тема 5.6. Вводные слова и предложения. Обращения. Междометия.	Практическое занятие №11 Создание текста, используя вводные конструкции.	2/2	ПР2,ПР,4
Тема 5.7. Сложносочинённые предложения.	Сложносочинённые предложения. Знаки препинания в сложносочинённом предложении.	2	ПР3,ПР,4

Тема 5.8. Сложноподчинённые предложения.	Практическое занятие №12 Знаки препинания в СПП с одним придаточным, СПП с несколькими придаточными	2/2	ПР3,ПР,4,ПР7
Тема 5.9. Бессоюзные сложные предложения.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практическое занятие №13 Бессоюзные сложные предложения Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы специальностей социально-экономического профиля специальностей СПО . Миниатюра : «Слово о профессии».	2	ПР1,П2,,ПР,4
Тема 5.10. Цитаты и знаки препинания при них	Практическое занятие №14 Цитаты и знаки препинания при них.	2	ПР1,ПР3,ПР,4
Раздел 6. Морфология и орфография.		14	
Тема 6.1. Знаменательные части речи	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Имя существительное. Имя прилагательное. Составление текстов профессиональной направленности с использованием нужных словоформ, наблюдение над функционированием правил орфографии и пунктуации в образцах письменных текстов документации специальностей естественно-научного профиля (трудовой договор, органолептическая оценка блюда, инструкция по охране труда и др.)	2	ПР2,ПР3,ПР,4
Тема 6.2. Знаменательные части речи	Имя числительное. Местоимение	2	ПР3,ПР,4
Тема 6.3. Глагол.	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Практическое занятие №15 Глагол Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры на профессиональные темы специальностей естественно- научного профиля специальностей СПО	2	ПР2,ПР3,ПР,4,ПР6
Тема 6.4. Причастие.	Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями	2	ПР2,ПР3,ПР,4
Тема 6.5. Деепричастие.	Практическое занятие № 16 Деепричастие	2	ПР3,ПР,4,ПР6
Тема 6.6. Наречие. Слова категории состояния.	Наречие. Слова категории состояния	2	ПР3,ПР,4

Тема 6.7. Служебные части речи	Предлог как часть речи. Правописание предлогов. Союз как часть речи. Правописание союзов. Частица как часть речи	4	ПР3,ПР,4,ПР6
Экзамен		6	
Примерная тематика индивидуальных проектов 1. 2. 3. 4. 5.			
ВСЕГО		72/4	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Русский язык: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – 11-е изд., стер. – М.: Образовательного – издательский центр «Академия», 2023. – 416 с. ISBN 978-5-0054 -1143 -3. – Текст: непосредственный.
2. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.М. Воителева. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 224 с. ISBN 978-5-4468-9402-4. – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Бабайцева, В.В. Русский язык. 10-11 классы: углублённый уровень: учебник / В. В. Бабайцева. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 464 с. — ISBN 978-5-09-101464-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132330> (дата обращения: 08.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей
2. Гусарова, И.В. Русский язык: 10 класс: базовый и углублённый уровни : учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 480 с. — ISBN 978-5-09-103554-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132457> (дата обращения: 24.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
3. Гусарова, И.В. Русский язык: 11 класс: базовый и углублённый уровни: учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2023. — 448 с. — ISBN 978-5-09-103555-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132459> (дата обращения: 24.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
4. Пахнова, Т.М. Русский язык: 10 класс: базовый уровень: учебник / Т. М. Пахнова. — 9-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-09-101462-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132329> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.
5. Пахнова, Т.М. Русский язык: 11 класс: базовый уровень: учебник / Т.М. Пахнова. — 10-е изд. — Москва: Просвещение, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-09-101463-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/132332> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

Интернет-ресурсы

www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

www.russkiyazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).

www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).

www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе).

[www. Ucheba. com](http://www.Ucheba.com) (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» ([www. uroki. ru](http://www.uroki.ru)) [www. metodiki. ru](http://www.metodiki.ru) (Методики).
[www. posobie. ru](http://www.posobie.ru) (Пособия).
[www. it-n. ru/communities. aspx?cat_no=2168&tmpl=com](http://www.it-n.ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com) (Сеть творческих учителей. Информационные технологии на уроках русского языка и литературы).
[www. prosv. ru/umk/konkurs/info. aspx?ob_no=12267](http://www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267) (Работы победителей конкурса «Учитель — учителю» издательства «Просвещение»).
[www. spravka. gramota. ru](http://www.spravka.gramota.ru) (Справочная служба русского языка). [www. slovari. ru/dictsearch](http://www.slovari.ru/dictsearch) (Словари. ру).
[www. gramota. ru/class/coach/tbgramota](http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota) (Учебник грамоты). [www. gramota. ru](http://www.gramota.ru) (Справочная служба).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Пр.1</i> -сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных задач. 2. Решение лингвистических задач на платформе РЭШ Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, Р 3, Р.3. Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 3. Оценка выполнения тестовых работ на платформе платформы ЛЕСТА. Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 4. Оценка выполнения кейсовых заданий. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, Р 4, Темы 4.1.- 4.4 5. Оценка выполнения экзаменационного теста. Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 Р.5, Темы 5.2,5.2,5.4,5.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.6

<i>Пр.3</i> -выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально - делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов)	ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	1. Оценка выполнения тестовых заданий, на платформе ЛЕСТА Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 2. Оценка выполнения докладов, устных и письменных сообщений. Тема 4.3. Тема 4.4. 3. Оценка выполнения видео- или фото- отчета Р.4, 4.6.4 online тестирование на платформе Сферум. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4,4.5,4.7,4.8 Р.5, Темы 5.2,5.4,5.6 4. Опрос в режиме видеоконференции на платформе Сферум. Р.5, Темы 5.2,5.2,5.4,5.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.6 5. Оценка выполнения разноуровневых задач. Р.1, Темы 1.1,1.2 Р.2, Темы 2.1,2.2,2.3 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 Р.5, Темы 5.1,5.2,5.4,5.6,5.7.5.8 Р.6, Темы 6.1,6.2.6.3,6.4
<i>Пр.4</i> -уметь использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); -уметь создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); -обобщить знания о языке как системе,	ОК.09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	1. Оценка выполнения тестовых заданий, на платформе ЛЕСТА. Р.2 , Темы 2.1,2.2 Р.4, Темы 4.4,4.6,4.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3 2. Оценка выполнения докладов, устных и письменных сообщений. Р.1, Темы 1.1,1.2 Р.2, Темы 2.2,2.3 Р.4, Темы 4.4,4.6,4.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3.3. Оценка

его основных единицах и уровнях: обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; уметь анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности;		выполнения видео- или фото- отчет online тестирование на платформе Сферум. Р.2, Темы 2.1,2.2 Р.3, Темы 3.1,3.2 Р.4, Темы 4.2,4.3,4.4,4.5,4.6,4.7 5. Опрос в режиме видеоконференции на платформе Сферум. Р.5, Темы 5.1,5.2,5.4,5.5 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.6 6. Выполнение экзаменационного теста. Р.1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р.2, Темы 2.1,2.2, 2.3, 2.4, Р.3, Темы 3.1, 3.2, 3.3 Р.4, Темы 4.1.- 4.4 Р.5, Темы 5.2,5.2,5.4,5.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.6
Пр.6 -сформированность представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом. Сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации; -уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; -умение работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; -уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально - деловой сферах общения,	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	7. Оценка выполнения тестовых заданий, на платформе ЛЕСТА. Р.2, Темы 2.1,2.2 Р.4, Темы 4.4,4.6,4.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3 8. Оценка выполнения докладов, устных и письменных сообщений. Р.1, Темы 1.1,1.2 Р.2, Темы 2.2,2.3 Р.4, Темы 4.4,4.6,4.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3 9. Оценка выполнения видео- или фото- отчет online тестирование на платформе Сферум.

в повседневном общении, интернет-коммуникации		
<i>Пр.7</i> сформировать представление о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; -обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствовать умение распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1. Оценка выполнения тестовых заданий, на платформе ЛЕСТА Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 2. Оценка выполнения докладов, устных и письменных сообщений. Тема 4.3. Тема 4.4. 3. Оценка выполнения видео- или фото- отчета Р.4, 4.6.4 online тестирование на платформе Сферум. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4,4.5,4.7,4.8 Р.5, Темы 5.2,5.4,5.6
<i>Пр.6</i> -сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом. Сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации; -уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; -умение работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; -уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально - деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.	ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	1. Оценка выполнения докладов, устных и письменных сообщений. Тема 4.3. Тема 4.4. 2. Оценка выполнения видео- или фото- отчета Р.4, 4.6.4 online тестирование на платформе Сферум. Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4,4.5,4.7,4.8 Р.5, Темы 5.2,5.4,5.6 3. Опрос в режиме видеоконференции на платформе Сферум. Р.5, Темы 5.2,5.2,5.4,5.7 Р.6, Темы 6.1,6.2,6.3,6.4,6.6 4. Оценка выполнения разноуровневых задач. Р.1, Темы 1.1,1.2

		Р.2, Темы 2.1, 2.2, 2.3 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 Р.5, Темы 5.1, 5.2, 5.4, 5.6, 5.7, 5.8 Р.6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.02 Литература»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.02 Литература»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины **ОУП.02 Литература** предназначена для изучения литературы в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- Патриотизм, уважение к своему народу, чувства гордости за свой край, свою Родину, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- осознание своего места в поликультурном мире, основанного на диалоге культур;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой деятельности;
- толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, неприятие вредных привычек;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни

метапредметных

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий с соблюдением норм информационной безопасности;
- владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

предметных

Пр.1 осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

Пр.2 осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

Пр.3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

Пр.4 знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России: пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А.

Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А. Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

Пр.5 сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

Пр.6 способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

Пр.7 осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

Пр.8 сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

Пр.9 владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;

традиция и новаторство;

авторский замысел и его воплощение;

художественное время и пространство; миф

и литература; историзм, народность;

историко-литературный процесс;

литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;

литературные жанры; трагическое и комическое;

психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;

виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;

"вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и

взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

Пр.10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

Пр.11 сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

Пр.12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов,

конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

Пр.13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.02 Литература с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1 осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; Пр.2 осознавать взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Пр.4 знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; Пр.5 сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; Пр.10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр.9 владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); Пр.12 владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; -уметь работать с разными информационными	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.	
Пр.2 осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Пр.8 сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;	ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Пр.8 сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;	ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
Пр.3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; Пр.5 сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
Пр.12 владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка	ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	108
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	100
лекции	40
лабораторные, практические	60
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	40
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	-
В том числе:	
Индивидуальный проект часов	-
Консультации часов	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

1.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Самобытность русской литературы. Специфика литературы как вида искусства	Самобытность русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Русская литература 19-21 веков.	2	Л1 Л2 Л4 Л5, Л17
Раздел 1. Русская литература в первой пол.19века		8	
Тема 1.1. Особенности литературы 1 половины 19 века	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №1 Русская литература 19 века. Связь литературы с общественной жизнью, борьбой между разными политическими направлениями. Русская критика 19 века. Значение литературы при освоении профессий и специальностей СПО технологического профиля	2	ПР.1,ПР2,ПР3,ПР8 Л1,Л4
Тема 1.2. Золотой век русской поэзии. А.С. Пушкин.	Жизнь и творчество А.С. Пушкина. Стихотворения «Я вас любил», «Осень», «Поэту». Философское отношение к смыслу жизни, творчеству, любви. Пушкин и современность. Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация.	2	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5
Тема 1.3. М.Ю. Лермонтов. Очерк жизни и творчества.	Жизнь и творчество М.Ю. Лермонтова. Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова, лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Как часто пестрою толпою окружен...	2	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5 3
	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР1,ПР4,ПР8,ПР10,ПР12 Л1,Л2, Л17,Л25

Тема 1.4. Н.В. Гоголь. Очерк жизни и творчества.	Практическое занятие №2 Жизнь и творчество Н.В. Гоголя. Н.В. Гоголь – драматург. Особенности сатиры Гоголя. Н.В. Гоголь и русский театр. Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО технологического профиля		
Раздел 2. Поэзия 2 половины 19века		6	
Тема 2.1. Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Профессионально ориентированное содержание Жизнь и творчество Некрасова. Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. «Современная ода», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин». Поэма - эпопея «Кому на Руси жить хорошо». Творческая история поэмы, жанр, композиция. Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО технологического профиля	2	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5
Тема 2.2. Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчева	Практическое занятие №3 чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно- музыкальной композиции на стихи поэта и подбор иллюстративного материала. Малая родина поэта. Мир природы в поэзии. Традиции, унаследованные Ф.И. Тютчевым. «Не то, что мните вы, природа...», «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...».	2/1	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5
Тема 2.3. А.А. Фет. Место в русской поэзии	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5

	Практическое занятие №4 чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно- музыкальной композиции на стихи поэта и подбор иллюстративного материала Жизнь и творчество А.А. Фета. Место в русской поэзии. Любовная лирика. Особенности зрелой лирики А.А.Фета. «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». Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО технологического профиля.		
Раздел 3. Русская литература 2 половины 19 века.		26	
Тема 3.1. Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"	2	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5
	Практическое занятие №5 Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение) Написание рассказа о произошедшем споре от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора).	2	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5
Тема 3.2. Жизненный подвиг Н.Г. Чернышевского	Жизненный подвиг Чернышевского. Детские и юношеские годы. Творческая история романа «Что делать?». Жанровое своеобразие романа. Образ Рахметова, его жизненные принципы.	2	ПР1,ПР4,ПР8 Л1, Л4, Л5
Тема 3.3. Н.С. Лесков. Очерк жизни и творчества.	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12

	Практическое занятие №6 Жизнь и творчество Лескова. Работа с избранными эпизодами из рассказов и повестей «Левша», «Очарованный странник», «Зверь». Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО технологического профиля.		
Тема 3.4. Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Практическое занятие №7 Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 3.5. Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 3.6. Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина	Практическое занятие №8 Жизнь и творчество писателя. Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 3.7. Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	Обзор биографии и творчества Ф.М. Достоевского. Роман «Преступление и наказание». Пронзительная правда изображения маленького человека. Социальные и философские истоки бунта Раскольникова. Смысл его теории и крушение его идей. Раскольников и Соня Мармеладова. Анализ романа.	2	ПР1,ПР4,ПР8

	Практическое занятие №9 Работа избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 3.8.Л.Н. Толстой. Жизненный и творческий путь.	Обзор биографии и творчества писателя. Мировое значение произведений Толстого. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы.	2	ПР1,ПР4,ПР8
	Практическое занятие №10 Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 3.9. Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР1,ПР6, ПР7, ПР8,ПР10,ПР13
	Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Анализ историко-теоретико-литературного контекста художественного произведения и применение его результатов для решения профессиональных задач профессий и специальностей технологического профиля.		
	Практическое занятие №11 Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?»	2	ПР1,ПР4,ПР8

Раздел 4. Литература 20 века.		10	
Тема 4.1. Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Профессионально ориентированное содержание Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово». Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» Выявление в художественных текстах изобразительно-выразительных средств языка и применение понимания образной системы для решения профессиональных задач специальностей технологического профиля.	2	ПР1, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10, ПР13
Тема 4.2. Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	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 эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна.	2	ПР1, ПР4, ПР8
Тема 4.3. Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Максим Горький. 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	ПР1, ПР4, ПР8

	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»		
	Практическое занятие №12 Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 4.4. А.А. Блок. Очерк жизни и творчества	Профессионально ориентированное содержание Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе». 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». Реализация представлений о системе стилей художественной литературы разных эпох, литературных направлениях, индивидуальном авторском стиле в решении профессиональных задачах технологического профиля.	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12
Раздел 5. Литература 1920-х годов.		6	
Тема 5.1. А.А. Фадеев. Обзор жизни и творчества.	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12

	Практическое занятие №13 Жизнь и творчество А.А. Фадеева. Роман «Разгром». Гуманистическая направленность романа. Долг и преданность идее. «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью. Закрепление знаний содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии		
Тема 5.2. Поэтическое новаторство В. Маяковского	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.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 5.3. Драматизм судьбы поэта. С. А. Есенин	Практическое занятие №14 «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. Откровенность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность).	2	ПР1,ПР4,ПР8
Раздел 6. Литература 1930-1940 годов.		12	
Тема 6.1. Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Жизнь и творчество М. Цветаевой. «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»)	2	ПР1,ПР4,ПР8

	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.		
Тема 6.2. О.Э. Мандельштам. Очерк жизни и творчества.	Практическое занятие №15 Жизнь и творчество О. Мандельштама. Художественные особенности поэзии. Поиски духовных опор в искусстве и природе.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 6.3. А.Н. Толстой. Очерк жизни и творчества	Профессионально ориентированное содержание Закрепление знаний содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры и их применение в профессии Жизнь и творчество А.Н. Толстого Особенности творческого пути писателя. Роман «Пётр Первый». История создания. Сюжет. Композиция. Значение творчества писателя при освоении специальностей СПО технологического профиля.	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12
Тема 6.4. М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Практическое занятие №16 Михаил Александрович Шолохов. 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. Полемика вокруг авторства.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 6.5. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества.	Практическое занятие №17 Жизнь и творчество М.А. Булгакова. Автобиографические факты в произведениях писателя. 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	2/1	ПР1,ПР4,ПР8

	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.		
Тема 6.6. Откровенность лирики А. Г. Твардовского	Практическое занятие №18 «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи несслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Раздел 7. Литература периода ВОВ и первых послевоенных лет		6	
Тема 7.1. Тема Великой Отечественной войны в литературе	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №19 Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес. Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12

Тема 7.2. Б.Л. Пастернак. Очерк жизни и творчества.	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №20 Чистопольские страницы в биографии Б.Л. Пастернака Жизнь и творчество Пастернака. «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Быть знаменитым некрасиво...» Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. Составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	2/1	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 7.3. Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Практическое занятие №21 Анна Андреевна Ахматова. 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. Эпизод поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Раздел 8. Литература 1950-1980-х годов.		10	
Тема 8.1. А.И. Солженицын. Очерк жизни и творчества.	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР1,ПР4,ПР8

	Практическое занятие №22 Александр Исаевич Солженицын. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.		
Тема 8.2. В.М. Шукшин. Очерк жизни и творчества.	Профессионально ориентированное содержание Практическое занятие №23 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. Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 8.3. Современная русская драматургия.	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12

А. Вампилов.	Практическое занятие №24 Жизнь и творчество А.В. Вампилова. Нравственная проблематика пьес Вампилова. «Старший сын», «Прощание в июне», «Утиная охота». Определение роли художественной литературы для специалиста технологического профиля.		
Тема 8.4. Проза. Изображение глубинных противоречий действительности.	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12
	Практическое занятие №25 Изображение глубинных противоречий действительности в творчестве Ф.А. Абрамова, в творчестве В.П. Астафьева. Определение роли художественной литературы для специалиста технологического профиля.		
Тема 8.5. Исследование природы подвига и предательства. В.В. Быков «Сотников».	Профессионально ориентированное содержание	2	ПР1,ПР4,ПР8
	Практическое занятие №26 Василий Владимирович Быков. Философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.		
Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990 г.		2	
Тема 9.1. Творчество русского зарубежья (три волны эмиграции)	Практическое занятие №27 Три волны эмиграции. Жизнь и творчество И. Шмелёва – первая волна эмиграции; Жизнь и творчество И. Елагина – вторая волна эмиграции; Жизнь и творчество И. Бродского – третья волна эмиграции.	2	ПР1,ПР4,ПР8

Раздел 10. Литература конца 1980-2000 годов.		8	
Тема 10.1. Основные направления современной литературы. А. Рыбаков «Дети Арбата»	Практическое занятие №28 «Задержанная» и «возвращённая» литература. Жизнь и творчество А. Рыбакова. Роман «Дети Арбата». Чтение и анализ произведения.	2	ПР1,ПР4,ПР8
Тема 10.2. Разрешение вопроса роли личности в истории. В. Дудинцев «Белые одежды».	Профессионально ориентированное содержание	2/1	ПР1,ПР4,ПР8
	Практическое занятие №29 Разрешение вопроса роли личности в истории. Жизнь и творчество В. Дудинцева. Роман «Белые одежды». Взаимоотношение человека и власти. Чтение и анализ произведения. Выявление тем, проблем художественного произведения и составление аргументированных развернутых устных и письменных высказываний, в том числе и профессиональной направленности.		
Тема 10.3. Основные тенденции развития зарубежной литературы	Практическое занятие №30 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 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 другого лучше, чем близкие люди	2	ПР1,ПР4,ПР8
	Профессионально ориентированное содержание	4	ПР5, ПР6, ПР7, ПР8, ПР10,,ПР12

Тема 10.4. Развитие разных традиций в поэзии Ахмадуллиной, А.А. Вознесенского, Р.И. Рождественского	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Определение роли художественной литературы (поэзии) для специалиста технологического профиля.		
Экзамен во 2 семестре			
Примерная тематика курсовой работы (проекта)			
ВСЕГО		100/4	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) общеобразовательных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

2.2. Учебно-методическое обеспечение

5.2.1. Основные печатные издания

1. Обернихина Г.А. Литература: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений / Г.А. Обернихина. – Москва: Академия, 2019. – 592 с.- Текст: непосредственный

2. Обернихина Г.А. Литература: практикум: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений/ под ред. Г.А. Обернихиной. – Москва: Академия, 2019.- 272 с. - ISBN 978-5-7695-5541-1. - Текст: непосредственный

5.2.2. Основные электронные издания

Роговер Е.С. Русская литература 20 века. / Е.С Роговер - Москва: САГА: ФОРУМ, 2020. – 496 с. – ISBN 978-5-901609-33-0, ISBN 978-5-91134-187-9. - <https://textarchive.ru/c-1243372.html>. – Текст электронный

5.2.3. Дополнительные источники

Сухих И. Н. Литература (базовый уровень): учебник для 11 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч. 1 /И.Н. Сухих. – Москва: Академия, 2022. – 336 с. – ISBN 978-5-0054-0829-7. - Текст: непосредственный.

Сухих И. Н. Литература (базовый уровень): учебник для 11 класса: среднее общее образование: в 2 ч. Ч. 2 /И.Н. Сухих. – Москва: Академия, 2022. – 336 с. – ISBN 978-5-0054-0830-2. - Текст: непосредственный.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр.1 осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; Пр.2 осознавать взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Пр.4 знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; Пр.5 сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; Пр.10 умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных задач 2. Оценка выполнения исследовательских работ. 3. Оценка выполнения тестовых работ 4. Литературная дискуссия 5. Выразительное чтение стихов и других произведений. 6. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения-миниатюры). 7. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения-миниатюры).
Пр.9 владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1. Семинары, дискуссии 2. Отзывы на прочитанные произведения. 3. Сочинения-отзывы. 4. Оценка выполнения тестовых работ

основного общего образования); Пр.12 владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.		
Пр.2 осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; Пр.8 сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;	ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1. Сочинение. 2. Оценка выполнения индивидуальных заданий. Оценка выполнения тестовых работ Доклады, устные и письменные сообщения. 6. Видео- или фото- отчет online тестирование на платформе Сферум. Опрос в режиме видеоконференции на платформе Сферум. Составление планов, опорных схем. 9. Разноуровневые задания. 10. Анализ и интерпретация лирических произведений
Пр.8 сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей	ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	1. Оценка выполнения исследовательских работ.

обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике;	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка выполнения тестовых работ 3. Литературная дискуссия Выразительное чтение стихов и других произведений. 5. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения-миниатюры). 6. Творческие работы (сочинения, отзывы, рецензии, сочинения-миниатюры).
Пр.3 сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; Пр.5 сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью	ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	1. Тестирование, творческие работы. 2. Семинары, дискуссии 3. Отзывы на прочитанные произведения. 4. Сочинения-отзывы. 5. Оценка выполнения тестовых работ на платформе платформы ЛЕСА.
Пр.12 владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования	ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	1. Оценка выполнения тестовых заданий 2. Сочинение,

прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка		3.Индивидуальные задания, 4.Доклады, устные и письменные сообщения. 5. Оценка Видео- или фото-отчета online тестирования на платформе Сферум. 7.Опрос в режиме видеоконференции на платформе Сферум. 7.Составление планов, опорных схем. 8.Оценка выполнения разноуровневых заданий. 19.Анализ и интерпретация лирических произведений.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.03 ИСТОРИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.03 ИСТОРИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История» предназначена для изучения истории в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

метапредметных:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

П 1 - понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

П 2 - знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;

П 3 - умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

П 4 - умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

П 5 - умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;

П 6. - умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

П 7 - умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

П 8 - умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);

П 9 - приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

П 10 - умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

П 11 - знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.03.История с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Предметные результаты	Общие компетенции
П 4 - умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
П 5 - умение устанавливать причинно-	

следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века; П 8 - умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);	
П 3 - умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; П 6. - умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками; П 7 - умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; П 9 - приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

уважения к историческому наследию народов России;	
П 1 - понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); П 2 - знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; П 10 - умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; П 11 - знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	136
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	128
в том числе в форме практической подготовки	10
лекции	68
практические	60
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	44
в том числе:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	Не предусмотрено
в том числе:	
Консультации	2
Промежуточная аттестация- экзамен	6

1.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы		Объём, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки по дисциплинам, ак. ч.	Коды предметных и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1.	Россия и мир 1900 -1939 г. г.		44	
	1-2	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	
Тема 1.1. Мир в начале XX века		Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Изменение социальной структуры общества. Важнейшие изменения на карте мира. Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы сторон. Новые отношения науки и производства. Индустрия и среда обитания. Значение истории при освоении специальностей СПО естественнонаучного профиля		П.3, П 4, П 5, П 8,
		Практическая работа № 1. Достижения наук. Технический прогресс. Развитие пищевой промышленности в конце XIX начале XX в.	1/1	
Тема 1.2 Россия в первые годы правления Николая	3-4	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	П1, П2, П 8

II. Социально - экономическое развитие России.		Социальный и демографический состав российского общества. Быт и культура. Особенности формирования городского населения. Сельское население в период модернизации. Миграционные процессы. Кризис сословного деления. Социальные стереотипы. Региональная структура управления. Местное самоуправление. Монополии и кооперативы в пищевой промышленности.		
		Практическая работа №2. Особенности российской монархии. Поварские и кондитерские особенности императорской кухни	1/1	
Тема 1.3. Русско – японская война 1904- 1905 гг.	5-6	Россия в системе международных отношений. Проблемы догоняющей модернизации. «Восточный вопрос» во внешней политике Российской империи. Русско-японская война. Военно-политические блоки. Общественная жизнь. Либерализм и консерватизм.	1	
		Практическая работа №3. Причины и последствия русско- японской войны	1	
Тема 1.4. Россия в революции 1905 - 1907 гг.	7-8	Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Развитие революционных событий и политика властей. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Легальные политические партии. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции.	1	

		Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах.		
		Практическая работа №4. Составить схему «Ход революции». Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.	1	
Тема 1.5. Россия в период столыпинских реформ.	9-10	П.А.Столыпин как государственный деятель. Программа П.А.Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П.А.Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Другие реформы и их проекты. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910— 1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки.	1	
		Практическая работа №5. Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.	1	
Тема 1.6. Серебряный век русской культуры	11-12	Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. Сборник «Вехи». Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка.	1	
		Практическая работа №6. Развитие литературы: от реализма к модернизму.	1	
Тема 1.7. Первая мировая война. Власть и общество	13-14	Профессионально ориентированное содержание		
		Первая мировая война. Истоки и причины. Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Перевод государственного управления и экономики на военные рельсы. Нарастание общенационального кризиса в России. Обеспечение продовольствием в экстремально- военных обстоятельствах	1	П 1, П 2, П8.
		Практическая работа № 7. Изменения в социальной структуре российского общества. Выдающиеся промышленники и предприниматели пищевой отрасли	1/1	
		Профессионально ориентированное содержание	1	

Тема 1.8. Итоги Первой мировой войны	15-16	Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Тотальный характер войны. Гибель традиционных военно-административных империй. Версальская система. Поражение Германии и ее союзников. Продовольственный кризис во время первой мировой войны.		П.10, П.11
		Практическая работа №8. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения. Вопрос продовольствия в тылу.	1/1	
Тема 1.9. Февральская революция в России.	17-18	Причины революции. Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В.И.Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А.Ф.Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л.Г.Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах.	1	
		Практическая работа №9. Февраль глазами современных историков	1	
Тема 1.10. Октябрьские события в Петрограде.	19-20	Профессионально ориентированное содержание	1	П 3, П 4, П 5
		События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В.И.Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Установление однопартийного режима. Продовольственный кризис во время революций 1917 года.		
		Практическая работа №10. Формирование новых органов власти. Решение вопроса продовольственного кризиса среди городского населения.	1/1	
Тема 1. 11. Гражданская война в России: причины, участники, этапы	21-22	Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны.	1	
		Практическая работа №11. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах.	1	

Тема 1.12. Итоги и уроки гражданской войны в России.	23-24	Профессионально ориентированное содержание	1	П 3, П 6, П 9,
		Последствия и итоги Гражданской войны. Красный и белый террор. Причины поражения антибольшевистских сил. Российская эмиграция. Советская Россия на международной арене. Брестский мир. Казанская губерния в годы гражданской войны. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия. Последствия и итоги Гражданской войны. Чрезвычайная продовольственная ситуация в годы гражданской войны.		
		Практическая работа №12. Составить таблицу: «Основные события Гражданской войны в России». Решение вопроса о продовольствии в годы гражданской войны	1/1	
Тема 1.13. Культура в первой половине XX века.	25-26	Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождение звукового кино. Пишущая машинка, телефон, фонограф. Нацизм и культура.	1	
		Практическая работа №13. Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века.	1	
Тема 1.14. Новая экономическая политика в Советской России	27-28	Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Национальная политика советской власти. Укрепление позиций страны на международной арене.	1	
		Практическая работа №14. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.	1	
		Профессионально ориентированное содержание	1	

Тема 1.15. Индустриализация в СССР.	29-30	Индустриализация. Обострение внутривластных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты. Создание пищевой индустрии в 1920-1930 гг		П 3, П 4, П.5, П 8
		Практическая работа №15. Советская модель модернизации. Меню рабочего класса и крестьянства.	1/1	
Тема 1.16 Коллективизация в СССР.	31-32	Предпосылки и планы по развитию агропромышленной сферы. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Сторонники и противники коллективизации. «Головокружение от успехов».	1	
		Практическая работа № 16. Наш край в 20-30е годы. Работая с текстом учебника, выбрать факты, свидетельствующие как об успехах, так и негативных явлениях (репрессиях) в нашей республике в 30 годы.	1	
Тема 1.17 Советское государство и общество в 1920—1930-е годы	33-34	Профессионально ориентированное содержание	1	П 2, П 3, П 6, П 7, П 9
		Особенности советской политической системы: однопартийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И.В.Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года. Создание системы профессиональной подготовки поваров и кондитеров в СССР.		
		Практическая работа №17. Как революция разделила великую русскую кухню на «до» и «после»	1/1	
Тема 1.18. Культурная революция	35-36	Профессионально ориентированное содержание	1	П 1, П 6, П 8, П 9
		«Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Разработка инструментальных средств вычисления. Культурное разнообразие 1920-х годов. Идеинная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Культура общепита в СССР		

		Практическая работа №18. Развитие кинематографа	1	
Тема 1.19. Наука в СССР советского периода в 20-30 е годы.	37-38	Профессионально ориентированное содержание Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины, пищевой промышленности. Выдающиеся деятели науки их достижения и судьбы. Ученые в эмиграции. Наука и техника на службе военных. Открытие новых научных учреждений. И. Павлов, И. Курчатов, Н. Вавилов и другие русские ученые на службе страны советов.	1	П.5, П 8
		Практическая работа №19. Составить таблицу: выдающиеся открытия начала века.	1	
Тема 1.20. Советская культура в 1920—1930-е годы	39-40	Профессионально ориентированное содержание Развитие системы образования. Отличительные черты формирующейся советской культуры. Деятели культуры в эмиграции. Представители других направлений в культуре. «Краткий курс истории ВКП(б)» И. Сталина и его роль в развитии культуры. М. Горький, М. Шолохов - произведения, отражающие социалистическое строительство. Создание школ торгово-кулинарного ученичества.	1	П1, П 4, П 7, П 8
		Практическая работа №20. Социалистический реализм, его представители.	1	
Тема 1.21. Внешняя политика СССР в 20-30 е годы.	41-42	Основные направления внешнеполитической деятельности советского правительства. Начало развития автоматизированных технологий. Международное положение советского государства. Международные договоренности СССР с другими государствами. Значение усилий по установлению международных отношений.	2	
Тема 1.22. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. в Европе	43-44	Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.	2	
Раздел 2.		Вторая мировая война и Великая Отечественная война Советского Союза.	36	
Тема 2.1. Италия, Германия. Предпосылки возникновения фашизма.	45-46	Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер: установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости.	1	
		Практическая работа №21. Особенности фашистского режима в Германии и Италии.	1	
		Профессионально ориентированное содержание		

Тема 2.2. Европейские страны в 30-е годы.	47-48	Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников. Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Развитие пищевой промышленности в европейских странах в 30-е годы.	1	П 1, П 2, П8, П10, П11.
		Практическая работа №22. Гражданская война в Испании	1	
Тема 2.3. Международные отношения.	49-50	Кризис Версальско - Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо - китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол.	1	
		Практическая работа №23. Деятельность Лиги Наций.	1	
Тема 2.4. Вторая мировая война: причины, начало, участники.	51-52	Причины, участники, начало. «Странная война». Блицкриг вермахта. Военные действия на Тихом и Атлантическом океанах, в Африке и Азии.	1	
		Практическая работа 24. Ход военных действий во второй мировой войне.	1	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в конце 30-х годов.	53-54	Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне. Практические занятия Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны присоединение Прибалтики, Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии.	1	
		Практическая работа 25. Советско-финляндская война.	1	
Тема 2.6. СССР и Германия накануне Великой Отечественной войны.	55-56	Военная доктрина. Гитлеровский план «Барбаросса». Подготовка армии СССР к войне. Морально – психологическая обстановка в стране.	1	
		Практическая работа 26. Сопоставление уровня готовности СССР и Германии накануне войны. Составление таблицы.	1	
Тема 2.7. СССР в первый период войны.	57-	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	

	58	Битва за Москву, роль и значение. Общество в годы войны. Отношение к войне различных национальных, культурных и социальных групп: приоритет патриотизма или коммунистических идеалов? Повседневная жизнь на фронте. Национальная политика. Продовольственный кризис во время войны.		П 3, П 4, П.5, П 8
		Практическая работа №27. Начать заполнение таблицы: «Основные битвы Великой Отечественной войны»; графы: название битвы, дата, силы сторон, цели сторон, итоги сражения, значение.	1	
Тема 2.8 Партизанское движение в годы Великой Отечественной войны.	59-60	Население на оккупированных территориях. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии.	1	
		Практическая работа № 28. Составить таблицу: «Партизанское движение в СССР».	1	
Тема 2.9. Тыл в годы войны.	61-62	Профессионально ориентированное содержание	1	П 3, П10, П 11
		Государственный строй. Милитаризация аппарата. Управление экономикой в военное время. Влияние довоенной модернизации экономики на ход военных действий. Повседневная жизнь в тылу. Национальная политика. Пищевая промышленность в годы войны.		
		Практическая работа №29. Подготовка поваров для фронта. Питание на фронте.	1/1	
Тема 2.10. Советский Союз в переломный период второй мировой войны.	63-64	Профессионально ориентированное содержание	1	П 3, П 4, П 5
		Сталинградская битва. Роль и значение Сталинграда в ходе Великой Отечественной войны. Курская битва. Завершение коренного перелома в войне. Советское военное искусство. Антигитлеровская коалиция. Ленд-лиз. Роль помощи США в разгроме фашизма. Обеспечение питания на фронте.		
		Практическая работа №30. Продолжить заполнение таблицы «Основные битвы Великой Отечественной войны»	1	

Тема 2.11.Второй фронт.	65-66	Военные действия в Северной Африке. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Открытие второго фронта. Роль второго фронта в борьбе с фашизмом. Оценка современных западных историков роли второго фронта и помощи союзников в войне.	1	
		Практическая работа № 31. Составить таблицу: Конференции глав союзных держав и их решения.	1	
Тема 2.12. СССР на завершающем этапе войны.	67-68	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	П 1, П 2, П8, П10, П11.
		Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Восстановление границ СССР. Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945 года. Освобождение Восточной Европы. Технологии производства кондитерских изделий в военные годы.		
Тема 2.13. Капитуляция Германии, Японии.	69-70	Берлинская операция. Разгром и капитуляция фашистской Германии. Оккупационный режим. Репарации. Вступление СССР в войну с Японией. Капитуляция Японии. Атомная бомбардировка Японии со стороны США. Завершение второй мировой войны.	1	
		Практическая работа №33. Территориальные изменения после второй мировой войны.	1	
Тема 2.14. Культура в годы войны.	71-72	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	П 2, П 10, П 11,
		Роль традиционных ценностей и политических стереотипов. Советская культура и идеология в годы войны. Пропаганда и контрпропаганда. Жанры культуры на службе общества. Роль деятелей культуры и науки в победе. Советские писатели в Чистополе. Кулинарные традиции военных лет.		
		Практическая работа №34. Чтение стихов, написанных в Чистополе, о Великой Отечественной войне.	1	
	73-	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	

Тема 2.15. Татария и Чистополь в годы войны. Урок -конференция	74	Татарстан в годы войны. Казанский обвод. Всеобуч. Эвакуированные в Казани и Чистополе. Вклад ученых в общую победу. Производство кондитерской продукции в Чистополе.		П.4, П.6, П.8.
		Практическая работа № 35. Татария и Чистополь в годы войны. Просмотр презентации и ответы на вопросы.	1	
Тема 2.16. Герои Советского Союза.	75-76	Полководцы Великой Отечественной Героизм советских людей в годы войны. Государственные награды. Герои Советского Союза – наши земляки. Память о героях Бессмертный полк.	2	
Тема 2.17. Факторы Победы советского народа в Великой Отечественной войне.	77-78	Профессионально ориентированное содержание	1	П 1, П 2, П8, П10, П11.
		Причины, факторы победы советского народа. Единство фронта и тыла. Полевая кухня: рацион советского солдата. Массовый героизм. Национальная политика. Отношения власти и церкви. Социальная политика. Культ личности. Предатели и изменники Родины.		
		Практическая работа №36. Заполнить таблицу «Факторы победы». Графы таблицы: «Кто или что, какой вклад в победу внесли».	1	
Тема 2.18 Итоги второй мировой и Великой Отечественной войны.	79-80	Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Решающая роль СССР в разгроме нацизма. Значение и цена Победы в Великой Отечественной войне.	1	
		Практическая работа №37 Нюрнбергский процесс. Современная оценка второй мировой и Великой Отечественной войны в работах историков, писателей, публицистов. Необходимость суда над фашизмом. Выступления обвинителей на процессе. Значение международного судебного процесса.	1	
Раздел 3		Мир и СССР в 50 – 80-е годы	18	
Тема 3.1. Послевоенное устройство мира. Раскол антифашистской коалиции	81-82	Сверхдержавы: США и СССР. Обоюдная заинтересованность в формировании образа врага. Холодная война. Противоречия: геополитика или идеология? Гонка вооружений и локальные конфликты. Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений.	1	

		Практическая работа №38 Военные блоки. Две Европы — два мира. Начало «холодной войны».	1	
Тема 3.2. Германия после войны.	83-84	Берлин после капитуляции. Зоны оккупации. Положение в оккупированных зонах. Проблемы и трудности в послевоенной Германии.	1	
		Практическая работа №39 Образование ФРГ и ГДР.	1	
Тема 3.3. Страны антифашистской коалиции в первые послевоенные годы.	85-86	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции. Продовольственная достаточность мировой цивилизации.	1	П 1, П 2, П8, П10, П11.
		Практическая работа №40 «Холодная война»	1	
Тема 3.4. СССР в период восстановления народного хозяйства.	87-88	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Восстановление хозяйства. ГУЛАГ в системе советской экономики. Противоречия между экономическим развитием государства и положением индивида. Советский человек в послевоенный период. Быт, культура, образование. Восстановление пищевой промышленности.	1	П 2, П 10, П 11
		Практическая работа №41 Влияние международной ситуации на направление развития экономики.	1	
Тема 3.5 Страны Восточной Европы в послевоенный период.	89-90	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Установление власти коммунистических сил после Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Копирование опыта СССР. Место СССР в послевоенном мире. Антикоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление Попытки реформ. Я.Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Развитие пищевой промышленности в странах послевоенной Европы.	1	П 3, П 4, П 5
		Практическая работа № 42 Экономическое и политическое развитие социалистических государств в Европе в 1960—1970-е годы (заполнить сравнительную таблицу)	1	
Тема 3.6.		<i>Профессионально ориентированное содержание</i>		

Страны Азии, Африки в 1950-1970 гг	91-92	Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Основные проблемы освободившихся стран. Социалистический и капиталистический пути развития. Поиск путей модернизации. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. История пищевой промышленности в странах Азии и Африки в 1950-1970 гг	1	П 2, П 10, П 11,
		Практическая работа № 43 Крушение колониальной системы.	1	
Тема 3.7 Власть и общество в конце 40-х начале 50-х годов.	93-94	Профессионально ориентированное содержание Усиление роли государства во всех сферах жизни общества. Власть и общество. Идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов. Репрессии. Дело врачей. Ленинградское дело. Л.П. Берия. ГУЛАГ. Эдуард Зиновьевич Любимский- советский учёный в области вычислительной техники. Производство кондитерской продукции в послевоенный период.	1	П 3, П 4, П 5
		Практическая работа № 44 Идеология и культура в послевоенный период.	1	
Тема 3.8. Н.С. Хрущев. Эпоха «оттепели».	95-96	Профессионально ориентированное содержание XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Достижения в промышленности. Ситуация в сельском хозяйстве. Освоение целины. Социальная политика; жилищное строительство. Межэтнические проблемы. XXI съезд КПСС. Курс на строительство коммунизма. Объективизм и волюнтаризм в решении продовольственной проблемы. Противоречия внутриполитического курса Н.С.Хрущева. Причины отставки Н.С.Хрущева. Жизнь на пенсии.	1	П 6, П7, П 9, П 12
		Практическая работа № 45 Экономика, социальная жизнь, культура в 50-60-е гг. Преобразование пищевой промышленности. Создание пунктов общепита.	1/1	

Тема 3.9 Внешняя политика СССР в первой половине 60 –х годов.	97- 98	Отношения между СССР и США. Визит Н.С.Хрущева в США. Внешнеполитические инициативы СССР. Берлинская стена. Договор о запрещении испытаний ядерного оружия. В 1960-х годах в науке, промышленности и обороне начали массовое использование счетно-математических машин.	1	
		Практическая работа № 46 Карибский кризис: причины и последствия.	1	
Раздел 4.		Мир и СССР в 80 -90 е годы	12	
Тема 4.1. Приход к власти Л.И.Брежнева.	99- 100	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	П 3, П 6, П 7, П 9,
		Личность Л.И.Брежнева. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Усиление идеологического контроля в различных сферах культуры. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. Диссиденты. Хозяйственная реформа и динамика развития продовольственной сферы.		
		Практическая работа № 47 Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты.	1	
Тема 4.2. Внешняя политика Советского Союза в 70- 80 годы.	101 - 102	СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане. Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. «Разрядка». Улучшение отношений с Западом. Обострение отношений в конце 70-х — начале 80-х годов.	1	
		Практическая работа № 48 Заключительный этап «холодной войны». Представить работу в виде таблицы.	1	
Тема 4.3. Война в Афганистане	103 -	Международное положение. Попытки консервации существующего миропорядка в начале 70-х годов. Обострение отношений в конце 70-х годов- начале 80-х годов. Война в Афганистане. Афганский конфликт 1979—1989. Военные действия на территории Афганистана	1	

	104	Практическая работа № 49 Итоги Афганской войны. Вывод советских войск с территории Афганистана.	1	
Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	105 - 106	Профессионально ориентированное содержание	1	П 5, П 8
		Изменения в социальной структуре общества. Предпосылки изменений. Последствия, влияние изменений на дальнейшее развитие общества. 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. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Продовольственная программа в СССР		
		Практическая работа № 50 Социальное и экономическое развитие союзных республик СССР	1	
Тема 4.5. Наука и техника СССР в 1970-1980 е гг.	107- 108	Достижения советской науки и культура эпохи «развитого социализма. Успехи и противоречия. Причины отставания научно – технического развития от стран Запада. Информационное общество.	2	
Тема 4.6. Духовная и культурная жизнь СССР в 70 - 80 годы.	109- 110	Профессионально ориентированное содержание		П 2, П 10, П 11,
		Литература. Кинематограф Успехи и трудности развития СССР в 60 – 80 годы. 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. История советской пищевой промышленности и советской кухни	1	
		Практическая работа № 51 Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве.	1	
Раздел 5		От СССР к Российской Федерации	18	
Тема 5.1. Политика «перестройки».	111 - 112	Профессионально ориентированное содержание		П 6, П 9, П10, П 11.
		Предпосылки перемен. М.С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Причины нарастания проблем в экономике. Разработка проектов приватизации и перехода к рынку. Модернизация АПК (1982-1991гг)	1	
		Практическая работа № 52 Экономические реформы М.С. Горбачева, их результаты.	1	
Тема 5.2.	113	Профессионально ориентированное содержание		

Общество СССР в 80-е годы.	- 114	Изменение в общественном сознании. XIX партийная конференция. Съезд народных депутатов. Выборы президента СССР. Парад суверенитетов. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание экономического кризиса и обострение межнациональных противоречий. Образование политических партий и движений. Кризис классической советской модели социализма Крах политики перестройки. Кондитерская промышленность СССР.	1	П 1, П 2, П8, П10, П11.
		Практическая работа № 53 Реформы политической системы. Выборы президента СССР.	1	
Тема 5.3. Кризис и распад советской системы.	115	Августовский путч. Распад СССР: причины, объективные и субъективные факторы, последствия.	1	
	- 116	Горбачев и Ельцин в событиях августа 1991г. Российская Федерация как правопреемница СССР.		
		Практическая работа № 54 Распад СССР (1985–1991 гг.)	1	
Тема 5.4. Экономические реформы 1990-х годов.	117	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	1	П1, П2, П8, П 10, П 12
	- 118	Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Переход к рыночным отношениям, реформы и их последствия. Изменения в системе власти. Б.Н.Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Основные направления национальной политики: успехи и просчеты. Нарастание противоречий между центром и регионами. Отставка Б.Н.Ельцина. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Экономические преобразования и продовольственный вопрос в стране.		
		Практическая работа № 55 Военно-политический кризис в Чечне. Чеченская война.	1	
Тема 5.5. Формирование российской государственности.	119	Россия и Запад. Становление новой российской государственно-правовой системы. Конституция РФ. Система разделения властей. Государственная Дума. Принципы федерализма.	1	
	- 120	Практическая работа № 56 Государственные символы: флаг, герб, гимн.	1	

Тема 5.6. Становление новой России	121 - 122	Профессионально ориентированное содержание 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. Продовольственная безопасность России: альтернативные подходы. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Стратегия развития пищевой промышленности.	1	П 3, П 4, П 5
		Практическая работа № 57 Россия на постсоветском пространстве. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.	1	
Тема 5.7. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	123 - 124	Профессионально ориентированное содержание Деятельность Президента России В.В.Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Развитие экономики, пищевой и кондитерской промышленности и социальной сферы в начале XXI века. Роль государства в экономике.	1	П.4, П.5, П.11
		Практическая работа № 58 Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. СВО.	1	
Тема 5.8. Глобальные проблемы человечества	125 - 126	Профессионально ориентированное содержание 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. Интернет. Информационная революция. Глобальная продовольственная проблема.	1	П 2, П 10, П 11,
		Практическая работа № 59 Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире.	1	

Тема 5.9. Обобщение по всему курсу истории	127 - 128	Практическая работа №60 Повторить основные понятия, закрепить знания, выявить пробелы в знаниях и ликвидировать их.	2	
	Промежуточная аттестация (экзамен)			
	ИТОГО		128/10	

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

2.2. Учебно-методическое обеспечение

Основная литература

1. Артемов В.В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В.Артемов, Ю.Н.Лубченков. -21-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 448 с. ISBN 978-5-0054-0043-7. — Текст: непосредственный.
2. Самыгин П.С. История: учеб. для профессий и специальностей технического, естественно- научного, социально-экономического профилей / П.С.Самыгин [и др.] История - Изд.20-е, перераб. и доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2019. – 474 с. – (Профессиональное образование). — SBN: 978-5-222- 26882-7. — Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. Кириллов, В. В. История России : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 565 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470181>.
2. История России: Учебник и практикум для СПО / под ред. К.А. Соловьева. – М.: Изд-во Юрайт, 2016. История: Учебное пособие / Самыгин П. С., Самыгин С. И., Шевелев В. Н., Шевелева Е. В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 528 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование) ISBN 978-5-16-004507-8
3. Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7.
4. Пленков, О. Ю. История новейшего времени для колледжей : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ю. Пленков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 368 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11113-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475067>
5. Степанова, Л. Г. История России. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Степанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10705-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475018>
6. История России XX - начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст: непосредственный.

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 PROФобразование [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>
2. Земцов, Б. Н. История отечественного государства и права. Советский период: учебное пособие / Б. Н. Земцов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5726-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146808>

3. Крамаренко, Р. А. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472455>
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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503>
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 // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504>

Нормативно – правовые акты:

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

Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации» от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».

Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Интернет-ресурсы:

www.gumer.info (Библиотека Гумер).

www.hist.msu.ru/ER/Text/Pict/feudal.htm (Библиотека Исторического факультета МГУ).

www.plekhanovfound.ru/library (Библиотека социал-демократа).

www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).

<https://ru.wikipedia.org> (Википедия: свободная энциклопедия).

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
П 1 - понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. Оценка устного опроса по теме 1.7. Оценка выполнения практических работ: №13, №45. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5.Индивидуальный опрос(беседа, индивидуальные задания) 6.Тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Гугл Класс. 7. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 2 - знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. Оценка устного опроса по темам: 1.7; 2.14 Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях: №1, №45. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5.Индивидуальный опрос(беседа, индивидуальные задания) 6.Тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Гугл Класс. 7. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 3 - умение составлять описание (реконструкцию) в устной и	ОК 04. Работать в коллективе и команде,	1. Педагогическое наблюдение в процессе

письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. . Оценка устного опроса по темам: 1.13; 1.14; 4.1 . Оценка выполнения практической работы: №13 . Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5.Индивидуальный опрос(беседа, индивидуальные задания) 6.Собеседование; Тесты разных видов; 7.Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; . Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) . Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 4 - умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. . Оценка устного опроса по темам: 1.1; 1.10;1.20;4.5; . Оценка выполнения практической работы №1 . Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5.Индивидуальный опрос(беседа, индивидуальные задания) 6.Собеседование; Тесты разных видов; 7.Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; 8. Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах

		исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) 9. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 5 - умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Оценка устного опроса по темам: 1.15; 1.19; 2.14; 3.7; 3.9; 4.5; 5.8. 3. Оценка выполнения практических работ: №13, №45. 4. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5. Индивидуальный опрос (беседа, индивидуальные задания) 6. Собеседование; Тесты разных видов; 7. Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; 8. Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) 9. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 6. - умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Оценка устного опроса по темам: 1.1; 1.10; 1.20; 4.5; 3. Оценка выполнения практической работы №1 4. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5. Индивидуальный опрос (беседа, индивидуальные задания)

		6.Собеседование; Тесты разных видов; 7.Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; 8. Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) 9. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 7 - умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. Оценка устного опроса по темам: 1.14; 1.20; 3.8; 4.1; 5.6 Оценка выполнения практической работы: №52 Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5.Индивидуальный опрос(беседа, индивидуальные задания) 6.Собеседование; Тесты разных видов; 7.Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; . Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) . Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 8 - умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. . Оценка устного опроса по темам: 1.1; 1.10; 1.15;

источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);		1.19; 2.14; 3.7; 3.9; 4.4; 4.5; 5.8 3. Оценка выполнения практической работы: № 52 4. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5. Индивидуальный опрос (беседа, индивидуальные задания) 6. Собеседование; Тесты разных видов; 7. Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; 8. Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) 9. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 9 - приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Оценка устного опроса по темам: 1.13; 1.17; 1.18; 1.21; 3.8; 5.1 3. Оценка выполнения практических работ: №13, №45, № 52 4. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5. Индивидуальный опрос (беседа, индивидуальные задания) 6. Собеседование; Тесты разных видов; 7. Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; 8. Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ

		студентов, олимпиадах и др.) 9. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 10 - умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Оценка устного опроса по темам: 1.8; 3.4 3. Оценка выполнения практической работы №45. 4. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5. Индивидуальный опрос (беседа, индивидуальные задания) 6. Собеседование; Тесты разных видов; 7. Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; 8. Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) 9. Оценка выполнения экзаменационной работы.
П 11 - знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Оценка устного опроса по темам: 1.8; 3.4; 3. Оценка выполнения практических работ: №45; №52 4. Тестовый контроль с применением информационных технологий; 5. Индивидуальный опрос (беседа, индивидуальные задания) 6. Собеседование; Тесты разных видов;

		7. Интерпретация результатов наблюдения на практических занятиях; 8. Оценка уровня активности в процессе урочной и внеурочной деятельности (участие в конференциях, конкурсах исследовательских работ студентов, олимпиадах и др.) 9. Оценка выполнения экзаменационной работы.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.04 Обществознание»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.04 Обществознание»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОУП.04 Обществознание предназначена для изучения обществознания в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Личностные результаты изучения обществознания воплощают традиционные российские социокультурные и духовно-нравственные ценности, принятые в обществе нормы поведения, отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

• предметных

Пр.1) сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе

поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

Пр.2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

Пр.4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

Пр.12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

Соотнесение планируемых результатов ОУП.04. Обществознание с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; уважение ценностей иных культур, конфессий;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

стремление проявлять качества творческой личности

5) физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

6) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни;

7) экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин;

9) эмоциональный интеллект:

сформированность самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе в межличностном взаимодействии и при принятии решений;

сформированность саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; готовность и способность овладевать новыми социальными практиками, осваивать типичные социальные роли;

сформированность эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

сформированность социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

• метапредметных:

В результате изучения обществознания на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать социальную проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения социальных объектов, явлений и процессов;

определять цели познавательной деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых социальных явлениях и процессах;

вносить коррективы в деятельность (с учетом разных видов деятельности), оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем, в том числе учебно-познавательных.

Базовые исследовательские действия:

развивать навыки учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыки разрешения проблем;

проявлять способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов социального познания;

осуществлять деятельность по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формировать научный тип мышления, применять научную терминологию, ключевые понятия и методы социальных наук;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи социальных явлений и процессов и актуализировать познавательную задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать результаты, полученные в ходе решения задачи, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, возникающим в процессе познания социальных объектов, в социальных отношениях; оценивать приобретенный опыт; уметь переносить знания об общественных объектах, явлениях и процессах в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

владеть навыками получения социальной информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации различных видов и форм представления (в том числе полученной из интернет-источников), ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач, с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; распознавать невербальные средства общения, понимать;

значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность;

выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и в жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям, возникающим в познавательной и практической деятельности, в межличностных отношениях;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор стратегий поведения, решений при наличии альтернатив, аргументировать сделанный выбор, брать ответственность за принятое решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других на ошибку; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Совместная деятельность

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов

и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые учебные исследовательские и социальные проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

• *предметных*

Пр.1) сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

Пр.2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

Пр.4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер

жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

Пр.12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; системе права и законодательства Российской Федерации; Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр.1) сформированность знаний об (о): особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач

государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;	профессиональной деятельности
Пр.1) сформированность знаний об (о): особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Пр.1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

Пр.2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию

из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

Пр.12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее

эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан	
Пр.9) конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; Пр.4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	Профессиональные компетенции
Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
Лекции	48
лабораторные, практические	24
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	Не предусмотрено
В том числе:	
Индивидуальный проект часов	-
Консультации часов	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	ДЗ

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.	<i>Человек в обществе</i>	10/3	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	4/1	
Общество и общественные отношения. Развитие общества	1 <u>Профессионально ориентированное содержание</u> Общество как сложная система. - Основные признаки общества, его структура и функции. - Типология обществ. Традиционное, индустриальное и постиндустриальное общества, их принципиальные различия. - Специфика общественных отношений (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела). - Основные институты общества, их функции.	2	ПР.1 ПР.4 ПР.9
	Практическое занятие №1 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 <u>Профессионально ориентированное содержание</u> Перспективы развития специальности 43.01.09 Повар кондитер в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности специальности 43.01.09 Повар кондитер. Роль науки в решении глобальных проблем <i>Социально-экономический и гуманитарный профили</i> - Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность специальности 43.01.09 Повар кондитер.	2/1	
		1	
		1/1	

	Направления цифровизации в профессиональной деятельности специальности 43.01.09 Повар кондитер.		
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность.	Содержание учебного материала	4/1	
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	ПР.1 ПР.2
	Практическое занятие №2 Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения Профессионально ориентированное содержание Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности специальности 43.01.09 Повар кондитер. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере специальности 43.01.09 Повар кондитер.	2/1	
		1	
		1/1	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Содержание учебного материала	2/1	

	Практическое занятие №3 Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> в профессиональной деятельности специальности 43.01.09 Повар кондитер.	2	
		1	ПР.1 ПР.3 ПР.5
		1/1	
Раздел 2	Духовная культура	8/1	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Содержание учебного материала Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	2	
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №4	2/1	ПР.3
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	
	Профессионально ориентированное содержание		

	Роль и значение непрерывности образования	1/1	
Тема 2.3. Религия	Содержание учебного материала	2	
	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести	2	ПР.1 ПР.9
Тема 2.4. Искусство	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №5	2	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	ПР.1
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		16	
Тема 3.1. Экономика-основа жизнедеятельности общества	Содержание учебного материала	2	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> 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. (в том числе в сфере повара кондитера). Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов познание.	2	ПР.1 ПР.3 ПР.10
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Содержание учебного материала	4	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. (в том числе в сфере повара кондитера). Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	ПР.1 ПР.3 ПР.9 ПР.10
	Практическое занятие №6	2	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u>	2	

	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. (в том числе в сфере повара кондитера).		
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Содержание учебного материала	4	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Рынок труда. Зарботная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. (в том числе в сфере поварского и кондитерского дела). Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	ПР.1 ПР.3
	<u>Практическое занятие №7</u> <u>Профессионально ориентированное содержание</u> Спрос на труд и его факторы в сфере специальности 43.01.09 Повар кондитер. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности специальности 43.01.09 Повар кондитер профессиональной переподготовки	2	
		2	
Тема 3.4. Предприятие в экономике	Содержание учебного материала	2	
	<u>Практическое занятие №8</u>	2	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> 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 (в том числе в сфере повара кондитера). Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.	2/2	ПР.10
Тема 3.5. Экономика и государство	Содержание учебного материала	2	ПР.1 ПР.3 ПР.8
	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	2	

	Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации		
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Содержание учебного материала	2	ПР.6
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. (в том числе в сфере повара кондитера). Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	
Раздел 4.	Социальная сфера	8	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Содержание учебного материала	2	
	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	2	ПР.6
Тема 4.2. Семья в современном мире	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №9 Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	2	ПР.2
		2	
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Содержание учебного материала	2	
	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	2	ПР.2
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль.	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №10	2	
	<u>Профессионально ориентированное содержание</u>	2	ПР.2

Социальный конфликт и способы его разрешения	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. (в том числе в сфере поварское и кондитерское дело). Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.		ПР.8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные и/или электронные издания

3.2.2. Основные печатные источники

1. Боголюбов, Л.Н. Обществознание: учебник для 10 класса. Базовый уровень / Боголюбов Л.Н., Лазебников А.Ю., Матвеев А.Т. - Москва: Издательство Просвещение, 2023. - 320 с. - 978-5-09-103604-6. – Текст: непосредственный.
2. Боголюбов, Л.Н. Обществознание: учебник для 11 класса. Базовый уровень / Боголюбов Л.Н., Лазебников А.Ю., Матвеев А.Т. - Москва: Издательство Просвещение, 2022. - 336 с. - 978-5-09-101554-6. - Текст: непосредственный.

3.2.3. Основные электронные источники

1. Купцов, В.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.]; под редакцией В. И. Купцова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05353-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/473337>.
2. Федоров, Б.И. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.]; под редакцией Б. И. Федорова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 410 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13751-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/469646>.

3.2.4. Дополнительные источники:

1. Кудина, М.В. Обществознание: учебник для 10–11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 1 / М.В.Кудина, М.В. Рыбакова, Г.В. Пушкарёва. – Москва: Русское слово, 2020. – 384 с. – ISBN 978–5–533–00937–9. – URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374153/reading>
2. Кудина М.В. Обществознание: учебник для 10–11 классов общеобразовательных организаций. Базовый уровень: в 2 ч. Ч. 2 / М.В. Кудина, М.В. Рыбакова, Г.В. Пушкарёва. – Москва: Русское слово, 2020. – 424 с. – ISBN 978–5–533–00938–6. – URL: <https://ibooks.ru/bookshelf/374154/reading>

3.2.5. Интернет-ресурсы

1. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. www.base.garant.ru («ГАРАНТ» – информационно-правовой портал).
5. www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»)

6. Электронный образовательный ресурс "Я сдам ЕГЭ. Среднее общее образование. Учебный модуль по решению трудных заданий по учебному предмету "Обществознание". 10 - 11 классы", АО Издательство "Просвещение, Приказ N 413.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр.1) сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения практических работ: №1, №2, №5, №6, №7, №12. 4. Оценка выполнения тестовых заданий.

направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации		
Пр.2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №2, №9, №10. Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения исследовательских работ.
Пр.3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №6, №7. Оценка выполнения исследовательских работ.
Пр.4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос.

природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства		Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения практической работы: №1.
Пр.5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения исследовательских работ.
Пр.6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения тестовых заданий
Пр.7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности;	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практической работы: №12.

готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику	учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	4. Оценка выполнения исследовательских работ.
Пр.8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №10, №12. Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения исследовательских работ.
Пр.9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практической работы: №6. Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения исследовательских работ.

Пр.10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения практической работы: №6. Оценка выполнения исследовательских работ.
Пр.11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №11. Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения исследовательских работ.
Пр.12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практической работы: №12. Оценка выполнения тестовых заданий. Оценка выполнения исследовательских работ.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП. 05 География»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП. 05 География»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОУП. 05 География предназначена для изучения географии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина «География» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

• метапредметных:

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
 определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
 выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
 вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
 развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б)

базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
 способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
 формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
 ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
 выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
 анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
 давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
 разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
 осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
 уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
 выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
 ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; в)

работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
 создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
 оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
 использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
 владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
 распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков,

распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
 владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
 развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б)

совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
 выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;
 принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников
 обсуждать результаты совместной работы;
 оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
 предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
 координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
 самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
 давать оценку новым ситуациям;
 расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
 делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
 оценивать приобретенный опыт;
 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
 уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
признавать свое право и право других людей на ошибки;
развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

• *предметных*

Пр 1. понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

Пр 2. освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

Пр 3. сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

Пр 4. владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

Пр 5. сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;

Пр 6. сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-

ориентированных задач;

Пр 7. владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

Пр 8. сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

Пр 9. сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

Пр 10. сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

Соотнесение планируемых результатов ОУП. 05 География с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<i>Предметные результаты</i>	<i>Общие компетенции</i>
Пр 1. понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; Пр 4. владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Пр 6. сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;	
Пр 7. владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Пр 8. сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Пр 9. сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр 2. освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; Пр 3. сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; Пр 5. сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; Пр 10. сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
Лекции	36
лабораторные, практические	36
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	Не предусмотрено
В том числе:	
Индивидуальный проект часов	-
Консультации часов	-
Промежуточная аттестация в форме ДЗ	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	В том числе в форме практической подготовки	Коды, компетенций и личностных результатов формирования которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Содержание учебного материала			
Тема 1.1 Современная политическая карта мира	1-2 <u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Введение. Источники географической информации. Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Связь географии с профессией <i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело.</i> Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований.	2/1	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
	3-4 <u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическая работа № 1. Ознакомление с политической картой мира. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития, в т.ч. <i>индустрии питания</i> . Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы.	2/1	
	5-6 Практическое занятие № 2 «Обозначение на контурной карте стран по уровню социально-экономического развития»	2	
Тема 1.2.	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Содержание учебного материала		

География населения мира	7-8	Теоретическое обучение 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, <i>их влияние на индустрию питания.</i>	2/1	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
Тема 1.3. Размещение населения	9-10	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. <i>влияние на индустрию питания</i>	2/1	
	11-12	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 3 Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира. Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира, <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	
	13-14	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 4 Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	
Тема 1.4.		Содержание учебного материала		

Мировое хозяйство.	15-16	Теоретическое обучение Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
	17-18	Практическое занятие № 5 Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил.	2	
Тема 1.5 География основных отраслей мирового хозяйства		Содержание учебного материала		
	19-20	Теоретическое обучение Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики	2	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
Тема 1.6 Чёрная и цветная металлургия мира. Машиностроение мира.		Содержание учебного материала		
	21-22	Теоретическое обучение Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения.	2	
Тема 1.7 Транспортный комплекс мира. Химическая лесная, легкая	23-24	Теоретическое обучение 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	

промышленность мира.		Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности.		
Тема 1.8 Сельское хозяйство мира.	25-26	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства, <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	Пр 1 Пр 4 Пр 6 ОК 1
	27-28	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 6 Определение, обозначение на контурной карте районов распространения важнейших сельскохозяйственных культур и стран их производящих. Определение основных направлений международной торговли; факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира. Главные центры мировой торговли и <i>индустрии питания</i>	2/1	
	29-30	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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 и <i>питания</i>	2/1	
Тема 1.9 География отраслей непроизводственной сферы.	31-32	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 7 Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. Определение основных направлений международной торговли; факторов, определяющих международную специализацию стран и регионов мира. Главные центры мировой торговли и <i>питания</i> .	2/1	
	33-34	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 8 Размещение <i>профильной</i> отрасли мирового хозяйства на карте мира.	2/1	

	35-36	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 9 Составление экономико-географической характеристики <i>профильной отрасли</i> .	2/1	
	37-38	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 10 Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха <i>в т.ч. отрасли индустрии питания</i>	2/1	
Раздел 2. Региональная характеристика мира			24	
Тема 2.1.		Содержание учебного материала		
Зарубежная Европа Место и роль Зарубежной Европы в мире. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы.	39-40	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	Пр7 Пр8 Пр9 ОК 2
	41-42	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 11 «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны» <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	
2.2. Зарубежная Азия. Место и роль Зарубежной Азии в мире.		Содержание учебного материала		
	43-44	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии.	2/1	

		Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. <i>его влияние на индустрию питания</i> 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		Пр7 Пр8 Пр9 ОК 2
	45-46	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 12 Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии. <i>его влияние на индустрию питания</i>	2/1	
Тема 2.3 Место и роль Африки в мире.	47-48	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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, <i>влияние на питание</i>	2/1	
Тема 2.4. Место и роль Северной Америки в мире. Место и роль Латинской Америки в мире.		Содержание учебного материала		
	49-50	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. 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. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки. Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная	2/1	Пр7 Пр8

		структура хозяйства. Интеграционные группировки. Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура, <i>его влияние на индустрию питания</i>		Пр9 ОК 2
		51- <u>Профессионально ориентированное содержание</u> 52 Практическое занятие № 13 Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки.	2/1	
Тема Австралия Океания	2.5 и	Содержание учебного материала		
	53- 54	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства, <i>его влияние на индустрию питания</i> . Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	2/1	
Тема 2.6 Россия современном мире		Содержание учебного материала		
	55- 56	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Теоретическое обучение 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.	2/1	Пр7 Пр8 Пр9 ОК 2
	57- 58	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 14 Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ.	2/1	

	59-60	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 15 Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.	2/1	
	61-62	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия № 16 Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами и услугами в т.ч. <i>питание</i> России	2/1	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества			10	
Тема 3.1 Глобальные проблемы человечества	63-64	Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. <i>Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения.</i> Роль географии в решении глобальных проблем человечества	2/1	Пр2 Пр3 Пр5 Пр8 Пр9 Пр10 ОК 07
	65-68	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практические занятия №17-18. Анализ сырьевой, энергетической, демографической, продовольственной и экологической проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. <i>*Влияние индустрии питания на глобальные проблемы.</i>	4/2	
Дифференцированный зачет	69-72	Оценка усвоения личностных, метапредметных, предметных результатов	4	
	Всего		72 часа	

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

Основные источники:

1. Вишнякова Я.Д. Экономическая география: учебник и практикум для СПО. –М., Издательство Юрайт, 2019-594с. ISBN 978-5-9916-6204-8: текст непосредственный
2. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.
3. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2020. – 313 с.
4. Коломиец А.В., Сафонов А.А. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 372 с.

Дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусьок О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2020.
2. Петрусьок О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред. проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2018.

Интернет-ресурсы:

1. <https://www.rgo.ru/ru> - сайт Русского Географического общества
2. <https://rosstat.gov.ru/> - Федеральная служба государственной статистики
3. <https://nationalatlas.ru/> - Национальный Атлас России
4. <http://www.krugosvet.ru/countries.htm> - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
5. <http://www.sci.aha.ru/RUS/waa.htm> - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
6. <http://unstats.un.org/unsd/> - Статистическая база данных ООН
7. <http://priroda.ru/> - Национальный портал «Природа России»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр 1. понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №1-№ 6. Оценка выполнения тестовых заданий.
Пр 2. освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: № 6-10 Оценка выполнения тестовых заданий.
Пр 3. сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: № 6-10 Оценка выполнения тестовых заданий.

населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;		
Пр 4. владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. . Оценка выполнения практических работ: № 6-10 . Оценка выполнения тестовых заданий.
Пр 5. сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. . Оценка выполнения практических работ: № 6-10 . Оценка выполнения тестовых заданий.
Пр 6. сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. . Оценка выполнения практических работ: №10-13 . Оценка выполнения тестовых заданий.

процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;		
Пр 7. владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. . Оценка выполнения практических работ: №10-13 . Оценка выполнения тестовых заданий.
Пр 8. сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. . Оценка выполнения практических работ: №10-13

особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	4. Оценка выполнения тестовых заданий.
Пр 9. сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. . Оценка выполнения практических работ №14-18 . Оценка выполнения тестовых заданий.
Пр 10. сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. . Оценка выполнения практических работ: №14-18 . Оценка выполнения тестовых заданий.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.06 Иностранный язык»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУП.06 Иностранный язык»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины **ОУП.06 Иностранный язык** предназначена для изучения английского языка в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных

Л₁ осознание обучающимися российской гражданской идентичности; Л₂

готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; Л₃

наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

Л₄ целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

метапредметных

М₁ освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

М₂ способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

М₃ овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных

П₁ овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

П₂ овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

П₃ знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; П₄ овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

П₅ овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

П₆ овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

П₇ овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

П₈ развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

П₉ приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-

коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися программы воспитания:

Соотнесение планируемых результатов ОУП.06. Иностранный с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	112
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	112 (46+66)
лекции	4 (2+2)
лабораторные, практические	108 (44+64)
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	44
в том числе	*
теоретическое обучение	-
практические занятия	44
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	-
индивидуальный проект _____ часов;	-
Консультации _____ часов	-
Промежуточная аттестация часов.	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем. 1 курс	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовые работы (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1 семестр		46/4	
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося. Лексико-грамматический тест. Устное собеседование.	2	
Иностранный язык для общих целей.			
Введение. Английский язык– язык международного общения.	Лекция №1. Цели и задачи изучения учебной дисциплины «Английский язык». Краткая историческая справка. Сравнение английского и русского алфавита (латинница и кириллица).	2	
Раздел 1. Знакомство.		4	
Тема 1.1. Речевой этикет. Местоимения.	Профессионально-ориентированное содержание. Этикет и правила поведения за столом. Отработка речевых клише. Развитие речевых умений.	2	ПР 2,8
	Практическое занятие. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. Местоимения и их функция в речи.		
Тема 1.2. Описание человека (Appearance and Manner). Порядок слов в английском предложении.	Практическое занятие. Активизация лексики «О себе» (About Myself). Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных.	2	
Раздел 2. Межличностные отношения.		12	

Тема 2.1. Семья и семейные отношения (My Family). Имя существительное.	Профессионально-ориентированное содержание. Любимые блюда членов моей семьи. Отработка речевых клише. Развитие речевых умений.	2	ПР 1
	Практическое занятие. Составление монолога с указанием своих данных. Образование множественного числа. Притяжательный падеж.		
Тема 2.2. Время. Имя числительное.	Практическое занятие. Числительные количественные и порядковые. Правила перевода безличных и неопределенно-личных предложений.	2	
Тема 2.3. Как появился календарь (Calendar). Стили речи и фразеология.	Практическое занятие. Образование дней недели, названий месяцев Гороскоп. Виды календарей. Литература различных жанров и разговорная речь. Фразеологизмы и пословицы, существующие в английском языке.	2	
Тема 2.4. Мобильная связь (Mobile Communication). Интонация английского предложения.	Профессионально-ориентированное содержание. Заказ еды по телефону. Отработка речевых клише. Развитие речевых умений.	2	
	Практическое занятие. Речевые клише и фразы по телефону. Аудирование, развитие навыков диалогической речи. Нисходящая, восходящая, ступенчатая интонация. Формы глагола to have в настоящем, прошедшем и будущем времени.		
Тема 2.5. Личная переписка. Безличные и неопределенно-личные предложения.	Практическое занятие. Знакомство с написанием личного письма. Составление заявления, анкеты, резюме. Основы перевода. Разные виды чтения. Основные правила английской пунктуации.	2	
Тема 2.6. Мир открытий (Ancient Discoveries). Артикль.	Профессионально-ориентированное содержание. Блюда древней Греции. Развитие навыков устной речи и чтения.	2	

	Практическое занятие. Древние цивилизации. Новая лексика, чтение связных текстов. Чтение текста «7 чудес света». Артикли определенный, неопределенный, нулевой.		
Раздел 3. Мой дом – моя крепость.		12	
Тема 3.1. Мой дом. Моя квартира. Конструкция There is/ There are.	Практическое занятие. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Asking the way. Разно жанровые тексты по теме.	2	ПР 1, 2
Тема 3.2. Описание жилища. Предлоги.	Практическое занятие. Мой дом. Моя квартира. Предлоги места и направления, конструкция to be going to...		
Тема 3.3. Продукты и питание (Meals). Профессиональная лексика.	Профессионально-ориентированное содержание. Традиции и продукты питания (Traditions of Food). Кухни народов мира. Питание в Англии. Английский чай. (English Tea).	2/1	
	Практическое занятие. Профессиональная терминология: словари и справочники. Правила пользования специальными словарями. Онлайн-переводы.		
Тема 3.4. Я – студент Чистопольского сельскохозяйственного техникума. Описание техникума. Общие вопросы.	Практическое занятие. Чистопольский сельскохозяйственный техникум (Chistopol Agricultural Technical School). Новая лексика, аудирование, развитие навыков диалогической речи.	2	
Тема 3.5. Урок английского языка (At the English Lesson). Описание кабинета иностранного языка.	Практическое занятие. Выражения классного обихода. Порядок слов в вопросительном предложении. Слова — маркеры времени. Обороты to be going to и there + to be в настоящем, времени.	2	
Тема 3.6. Мой рабочий день (My Working Day). Глагол.	Практическое занятие. Распорядок дня студента техникума (лексика по теме), составление предложений.	2	

	Глаголы правильные и неправильные. Образование 4 форм глагола.		
Раздел 4. Образование.		14	
Тема 4.1. Книги в моей жизни (Books in my life). Правила пользования словарем.	Профессионально-ориентированное содержание. Поварские и кулинарные книги зарубежных издателей. Знакомство с популярной литературой и профессиональной лексикой. Практическое занятие. Известные литературные авторы. Творчество Агаты Кристи. Редьярд Киплинг. Новая лексика, чтение связанных текстов. Стихотворение «Шестерка слуг». Структура словаря. Типы словарей.	2	ПР 1
Тема 4.2. Образование в России (Education in Russia). Обучение составлению презентаций.	Практическое занятие. Образовательные институты в России. Лучшие ВУЗы. Новая лексика, чтение связанных текстов, обучение монологической речи по теме.	2	
Тема 4.3. Образование в Великобритании (Education in Great Britain). Составление рассказов.	Практическое занятие. Система образования. Профессиональное образование в Великобритании и США. Обучение составлению плана рассказа. Чтение и работа с текстом. Составление конспекта.	2	
Тема 4.4. Оксфорд. Написание эссе.	Практическое занятие. Образование Оксфордского университета. Выдающиеся выпускники. Новая лексика, работа со словарем, составление диалогов, работа в парах.	2	
Тема 4.5. Кембридж. Основные типы вопросов в английском языке.	Практическое занятие. История Кембриджского университета. Ежегодная регата «сине-голубых». Общий, специальный, вопрос к подлежащему, альтернативный, разделительный вопросы.	2	
Тема 4.6. Мировые религии (World Religions). Обучение проекту.	Лекция №2. Мирное сосуществование христианства и мусульманства в Татарстане. Введение и отработка	2	

	новых лексических единиц, чтение и перевод текстов, проектная работа.		
Тема 4.7. Выдающиеся исторические события и личности. Индивидуальный творческий проект.	Профессионально-ориентированное содержание. Д. И. Кютинен – пекарь блокадного Ленинграда. Александр Дюма: кулинар от литературы. Развитие навыков устной речи и чтения. Практическое занятие. Выражение вероятности may, might, could, составление предложений с модальными глаголами. Обучение написанию докладов и рефератов. Реферирование текстов.	2	
Контрольная работа.	Контрольное занятие.	2	
2 семестр		66	
Раздел 5. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы.		10	
Тема 5.1. Хобби, досуг. Система времен английского глагола.	Практическое занятие. Активный и пассивный отдых. Мое хобби, виды досуга. Систематизация английских времен. Кроссворды. Разгадывание кроссвордов.	2	ПР 1,5,6
Тема 5.2. Кино и телевидение. Настоящее простое время (The Present Indefinite Tense).	Профессионально-ориентированное содержание. Телепередачи о поварском и кулинарном деле. Зарубежные телешоу. Просмотр отрывка на английском языке. Практическое занятие. Роль кино и ТВ в обществе. Работа с видео материалом. Образование и употребление простого настоящего времени. Вспомогательные глаголы do/does. Чтение и правописание окончаний в настоящем времени.	2	
Тема 5.3. Английская живопись (English Painting). Прошедшее простое время (The Past Indefinite Tense).	Практическое занятие. Презентация: «Известные английские художники». Образование и употребление простого прошедшего времени. 2 форма глагола. Чтение и правописание окончаний в прошедшем времени. Вспомогательный глагол did.	2	

Тема 5.4. Музыкальное творчество Великобритании и Америки. Будущее простое время (The Future Indefinite Tense).	Практическое занятие. Жанры музыки и инструменты. Молодежные группы и течения. Выполнение упражнений, ответы на вопросы. Образование и употребление простого будущего времени. Вспомогательный глагол shall, will,	2	
Тема 5.5. Проблемы молодежи (Problems of Youth). Модальные глаголы (Modal Verbs).	Практическое занятие. Молодежные группы и течения. Стихотворение «Досуг» (Leisure). Конкурс декламаторов. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи.	2	
Раздел 6. Физкультура и спорт.		6	
Тема 6.1. Спорт и спортивные игры. Здоровый образ жизни (Care of Life).	Профессионально-ориентированное содержание. Правильное питание. Фастфуды и кола – «враги» здоровья.	2	ПР 1,4
	Практическое занятие. Активизация лексики. Составление предложений. Ответы на вопросы по тексту «Здоровый образ жизни» и «Вредные привычки». Глаголы: go, play, do со спортивной лексикой.	1	
Тема 6.2. Олимпийские игры. (Olympic Games). Времена категории Continuous.	Практическое занятие. История олимпийских игр. Молодежные спортивные движения. (новая лексика, выполнение упражнений по тексту, ответы на вопросы). Образование и употребление продолженных времен, вспомогательный глагол to be.	2	
Тема 6.3. Экстремальные виды спорта (Extreme sports). Времена категории Perfect.	Практическое занятие. Видео словарь по теме, новая лексика, работа с текстом, выполнение упражнений. Образование и употребление группы совершенных времен, вспомогательный глагол to have.	2	
Раздел 7. Экскурсии и путешествия.		8	
	Профессионально-ориентированное содержание.	2	ПР 1, 6

Тема 7.1. Туризм (Tourism). Страдательный Залог (Passive Voice).	Питание в путешествиях. Питание в отелях. Питание в самолетах.		
	Практическое занятие. Кухни народов мира. Питание в Англии. Развитие навыков чтения. Образование страдательного залога в английском языке. Выполнение заданий к тексту.		
Тема 7.2. Россия. (Russia, my Native Country)	Практическое занятие. Государственное и политическое устройство, географическое положение. Интернациональная лексика. Обучение реферированию текстов. Аббревиатуры и условные обозначения.	2	
Тема 7.3. Москва (Moscow). Города России (Cities of Russia).	Профессионально-ориентированное содержание. Национальные блюда народов России. Русские пироги. Кухня северных народов. Дальневосточные деликатесы. Узбекский плов.	2	
	Практическое занятие. Москва – политическая столица России. С.-Петербург – культурная столица России. Промышленность, достопримечательности, органы власти. Видео экскурсии по городам России. Обучение написанию докладов и рефератов.		
Тема 7.4. Праздники в России и Татарстане. (Holidays in Russia & Tatarstan).Обучение конспектированию.	Практическое занятие. Круглый стол «Мифы о России». Пасха (Easter), Троица (Whitsun), Сабантуй (Sabantui), Курбан Байрам (Kurban Bairam) и др. Правила написания конспекта.	2	
Раздел 8. Мой родной край.		12	
Тема 8.1. Город и инфраструктура. Словообразование.	Практическое занятие. Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Asking the way. Предлоги места и направления, конструкция to be going to... Разно жанровые тексты по теме. Основные правила словообразования различных частей речи.	2	ПР 3,4,7
Тема 8.2. Достопримечательности Чистополя (Chistopol).	Практическое занятие.	2	

	Этнокультурный компонент. Активизация новой лексики, монологическая речь. Видео экскурсия по Чистополу и Чистопольским Выселкам. Выполнение проекта о своем населенном пункте.		
Тема 8.3. Татарстан. Времена года и погода. (Tatarstan. Seasons and Weather).	Практическое занятие. Государственное и политическое устройство, национальные символы. Географическое положение, климат. Стихотворение «Осень. Зима» (Autumn. Winter.)	2	
Тема 8.4. Животный и растительный мир Татарстана. (Flora and Fauna of Tatarstan).	Практическое занятие. Редкие животные и растения. Красная книга Татарстана. Домашние животные и с/х культуры. Составление плана и вопросов лекции, работа по презентации.	2	
Тема 8.5. Культура Татарстана. Диалогическая речь.	Профессионально-ориентированное содержание. Татарская национальная кухня. (National Cuisine). Отработка новой лексики.	2	
	Практическое занятие. История национального костюма. (National Costume). Активизация новой лексики, выполнение упражнений по тексту, составление предложений.		
Тема 8.6. Казань. Имя прилагательное.	Практическое занятие. Казань – столица Татарстана, спортивная столица России. Города Татарстана. Активизация новой лексики, выполнение упражнений по тексту, составление кроссвордов. Прилагательное (качественные, относительные и притяжательные). Образование степеней сравнения и их правописание.	2	
Раздел 9. Мир вокруг нас.		6	
Тема 9.1. Англоязычные страны (English-speaking countries). Неличные формы глагола.	Практическое занятие. Государственное и политическое устройство, наиболее развитые отрасли экономики. Достопримечательности. Выполнение упражнений.	2	ПР 1,5,6

	Виды неличных форм глагола, их отличительные особенности.		
Тема 9.2. Традиции и обычаи англоязычных стран (Traditions and Customs of English-speaking countries). Инфинитив (Infinitive).	Профессионально-ориентированное содержание. Английский пудинг. Отработка новой лексики.	2	
	Практическое занятие. Знакомство с английскими и американскими праздниками. Просмотровое чтение индивидуальных текстов, составление буклетов. Образование и функции инфинитива и герундия. Употребление герундия с предлогами.		
Тема 9.3. Достопримечательности Лондона (London). Герундий (Gerund).	Практическое занятие. Карта Лондона. Составление маршрута экскурсии по Лондону. Образование и функции герундия. Употребление герундия с предлогами. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (like, love, hate, enjoy и др.).	2	
Профессионально-ориентированное содержание.			
Раздел 10. Магазины, товары, совершение покупок.		6/12	
Тема 10.1. Совершение покупок (Shopping). Количественные местоимения.	Профессионально-ориентированное содержание. Универсамы и продуктовые рынки. Продуктовые и хозяйственные магазины. Отработка новой лексики.	2	ПР 7
	Практическое занятие. Местоимения little, few, much, many, a lot of, местоименные выражения с a little/ a few. Употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными.		
Тема 10.2. Товары. Цены. Деньги. Конструкция сложного дополнения (Complex Object).	Профессионально-ориентированное содержание. Продукты первой необходимости. Деликатесы. Активизация новой лексики, чтение ярлыков и упаковок, ответы на вопросы.	2	
	Практическое занятие. 3 типа сложного дополнения. Определение и правила перевода.		
	Профессионально-ориентированное содержание.	2	

Тема 10.3. Деньги и мировая валюта. Неопределенные местоимения.	Цены на нефть и продуктовая корзина. Выбор продуктов для школ и больниц. Практическое занятие. Банковская система России и Великобритании (About Banking). Выполнение упражнений по тексту, ответы на вопросы. Отрицательное местоимение по и производные. Составление таблицы неопределенных местоимений.		
Раздел 11. Экология.		6	
Тема 11.1. Человек и природа (Mankind and Nature). Конструкция сложного подлежащего (Complex Subject).	Профессионально-ориентированное содержание. Экологически чистые продукты питания. Активизация лексики, развитие навыков чтения. Выполнение заданий к тексту. Практическое занятие. Экологические проблемы (Ecological problems). Новая лексика, ответы на вопросы, составление рассказа по аналогии. Инфинитив и инфинитивный оборот (сложное подлежащее). Правила перевода конструкции.	2	ПР 1,8, 9
Тема 11.2. Защита окружающей среды (Ecology). Причастие настоящего и прошедшего времени (Participle I, II).	Практическое занятие. Глобальные экологические проблемы (загрязнение воды, воздуха и почвы, мусор, вырубка лесов). Гринпис Green Pease). Активизация новой лексики, составление листовок. Определение, образование, формы и функции причастий. Правила перевода причастия настоящего и прошедшего времени,	2	
Тема 11.3. Взгляд в будущее. Условные предложения (The Conditional Sentences).	Профессионально-ориентированное содержание. Кухня будущего. Активизация лексики, развитие навыков чтения. Выполнение заданий к тексту. Практическое занятие. Планета Земля через 100 лет (Planet the Earth in 100 years - prospection into the future). Работа с текстом. Написание эссе. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (It	2	

	would be highly appreciated if you could/can . . . и др.). Правила перевода. Сослагательное наклонение.		
Раздел 12. История развития поварского искусства.		10	
Тема 12.1. Профессии в сфере приготовления пищи. Обороты going to...	Профессионально-ориентированное содержание. От кашевара до сомелье. Повар. Кулинар. Кондитер. Шоколадье. Бариста. Активизация лексики, развитие навыков чтения. Выполнение заданий к тексту. Практическое занятие. Употребление оборота в речи. Составление предложений по образцу.	2	ПР 1,2
Тема 12.2. Личностные качества, необходимые для профессии. Согласование времен.	Профессионально-ориентированное содержание. Достоинства и недостатки профессии. Профессиональные качества и черты характера настоящего повара. Составление предложений. Практическое занятие. Согласование времен в главном и придаточном предложениях. Придаточные предложения условия и времени. Способы выражения будущего времени в английском языке. Выполнение упражнений.	2/1	
Тема 12.3. Здоровое питание. Сложноподчиненные предложения.	Профессионально-ориентированное содержание. Вегетарианство. Сыроедение. Диеты. Пост. Правильное питание. Отработка новых лексических конструкций. Работа с текстами. Практическое занятие. Виды сложноподчиненных предложений в английском языке. Употребление в речи и способы перевода. Усилительные конструкции.	2/1	
Тема 12.4. Продукты полезные и вредные. Косвенная речь.	Профессионально-ориентированное содержание. Традиции питания в Древней Руси. Рис и морепродукты. Японские долгожители. Английский завтрак. Овсянка. Практическая подготовка –	2	

	знакомство и использование профессиональной терминологии в диалогах.		
	Практическое занятие. Прямая и косвенная речь в английском языке. Образование предложений в косвенной речи. Правила согласования времен в косвенной речи. Выполнение заданий к тексту.		
Тема 12.5. Повторение и обобщение пройденного материала.	Практическое занятие.	2	
Дифференцированный зачет.	Контрольное занятие.	2	
Примерная тематика индивидуального курсового проекта: 1. Английский пудинг. История происхождения. Виды пудингов. Интересные рецепты. 2. Хэллоуин. Блюда из тыквы. 3. Происхождение сэндвича. Рецепты. Интересные факты. 4. Кока-кола, история создания напитка, разновидности: пепси, спрайт, фанта. 5. Гамбургеры. Польза и вред. Способы приготовления.			
ВСЕГО		112/44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Иностранного языка, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Дополнительные источники

Основные источники:

1. Агабекян И.П., Английский язык: учебное пособие/ Агабекян И.П. – Изд. 3-е, перераб. И доп. – Ростов на/Дону: Феникс, **2019**. - 316 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-31012-0.- Текст непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., **2018** - 256 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-4305-3.- Текст непосредственный.

1. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., Издательский центр «Академия», 2016 - 208 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-4468-2276-8.- Текст непосредственный.

Интернет-ресурсы:

1. <https://prosv.ru/umk/element/english-starlight.2615.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
П₁ овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого	ОК09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Индивидуальный опрос. Фронтальный опрос. Проверка домашнего задания. Заучивание наизусть стихов и текстов по темам: Тема 2.1. Мой рабочий день. Проблемы молодежи. Тема 2.2. Хобби, досуг. Тема 2.3. Активный и пассивный отдых. Составление связного высказывания (сочинение-рассуждение) в устной или письменной форме по темам: Тема 8.1. Россия. Тема 8.4. Казань. Города Татарстана. Тема 3.2. Описание техникума. Описание кабинета иностранного языка. Тема 4.2. Деньги и мировая валюта. Тема 11.1. Развитие цивилизации. Достижения науки. Взгляд в будущее.

этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного;		Тема 11.2. Современные информационные технологии. Тема 12.2. Выдающиеся люди России и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру. Контрольная работа №1 (по итогам 1 семестра). Аудирование по темам: Тема 1.3. Семья и семейные отношения. Тема 2.1. Рабочий день студента. Тема 5.1. Здоровый образ жизни. Еда полезная и вредная. Тема 5.2. Олимпийские игры. Тема 8.4. Достопримечательности Чистополя. Тема 12.2. Выдающиеся люди, их вклад в науку и мировую культуру. Устный (письменный) опрос по темам: Тема 5.1. Здоровый образ жизни. Еда полезная и вредная. Тема 9.1. Роль иностранного языка в вашей профессии. Тема 9.2. Проблемы выбора профессии. Тема 10.2. Работа на

читать не сплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов		производстве. .
П₂ овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и		Входной контроль (на первом занятии): -анкетирование -тестирование Рубежный контроль: - аудиторная контрольная работа №1, - дифференцированный и зачет. Оценка участия в диспуте по теме: Физкультура. Здоровый образ жизни (Care of Life). Оценка

интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера		деятельности обучающихся при выполнении групповых практических работ: Олимпийские игры (Olympic Games). Экстремальные виды спорта (Extreme sports). Оценка деятельности при выполнении заданий по теме Межличностные отношения. Оценка за выступление с информационными сообщениями на тему: Мой дом – моя крепость.
П₃ знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям		Текущий контроль: -словарный диктант после введения новой лексики -выполнение упражнений при закреплении каждой темы -чтение и перевод текстов профессиональной направленности по темам: Мой рабочий день. Книги в нашей жизни. Проблемы молодежи. Музыкальное творчество Великобритании.

		Праздники в Татарстане. Город и инфраструктура. Лондон. Деньги и мировая валюта. Достижения науки. Добыча нефти. Защита окружающей среды. Гринпис.
П ₄ овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Составление схем, таблиц по темам: -Английская фонетика. Звуки (Vowels and Consonants). -Правила чтения. -Местоимения. Защита презентаций по темам: Известные английские художники (English Painters). Известные спортсмены (Famous Sportsmen). Города Великобритании
П ₅ овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой	Самостоятельные тестовые работы по грамматическим темам программы (выборочно или фронтально): -глаголы to be/to have -артикль -множественное число существительных -степени сравнения прилагательных

	грамотности в различных жизненных ситуациях	-времена глагола -формы глагола -неличные формы глагола
П₆ овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Оценка практических заданий при работе с текстами по тематике: Россия. (Russia, my Native Country) Мой родной край. Чистополь (Chistopol). Многонациональный Татарстан (Tatarstan). Мир вокруг нас.
П₇ овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме – описание /перифраз /толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного	Оценка сочинений, эссе, переводов, рефератов по темам: Развитие цивилизации. Взгляд в будущее. Проблемы молодежи (Problems of Youth). Выдающиеся исторические события и личности. Мировые религии

	контекста	(World Religions).
П ₈ развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические)	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями..	Оценка за мультимедийные презентации на темы: Я – студент Чистопольского сельскохозяйственного техникума. Мир открытий (Ancient Discoveries). Образование в России (Education in Russia). Образование в Великобритании (Education in Great Britain).

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.07 Физическая культура»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.07 Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины Физическая культура предназначена для изучения физической культуры в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

- Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;
- Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;
- Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;
- Приобретение личного опыта творческого использования профессионально оздоровительных средств и методов двигательной активности;
- Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;
- Готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;
- Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- Готовность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;
- Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- Умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;
- Готовность к служению Отечеству, его защите;

• **метапредметных:**

- Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;
- Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности;
- Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;
- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;
- Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;
- Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности;

• **предметных:**

Пр.1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;

Пр.2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

Пр.3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;

Пр.4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью;

Пр.5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);

Соотнесение планируемых результатов ОУП 07 Физическая культура с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Предметные результаты	Общие компетенции
<i>Пр.1.</i> – умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга; <i>Пр.2.</i> – владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; <i>Пр.3.</i> – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; <i>Пр.4.</i> – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью; <i>Пр.5.</i> – владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
лекции	4
лабораторные, практические	68
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе	*
теоретическое обучение	*
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
в том числе:	
индивидуальный проект часов;	*
Консультации часов	-
Промежуточная аттестация 4 часов. (ДЗ)	4

2.2. Содержание дисциплины

ПЕРВЫЙ КУРС			
Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды предметных и личностных результатов, формирова- нию которых способствует элемент программы
Теоретический раздел	Содержание учебного материала		
	Теоретическое занятие		
Тема 1. Урок-презентация. Социально-биологические основы физической культуры и спорта	Социально-биологические основы физической культуры и спорта	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Раздел 1.	Легкая атлетика.		
Тема 1.1. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	18	
Тема 1.1.1 Инструктаж по ТБ. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование ОФП. Бег на 100 метров. Бег на 400 метров.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Инструктаж по ТБ. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование ОФП. Бег на 100 метров. Бег на 400 метров. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5

Тема 1.1.2. Техника низкого старта и стартового ускорения. Бег на 200 метров.	Техника низкого старта и стартового ускорения. Бег на 200 метров. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).		
Тема 1.1.3. Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Прыжки в длину с места	Профессионально-ориентированное содержание Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Прыжки в длину с места. Соревнования на первенство группы. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 1.1.4 Контрольное упражнение : девушки -кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м.	Профессионально-ориентированное содержание Контрольное упражнение: девушки -кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 1.1.5. Прыжки в длину. Приземление при прыжках в длину с разбега. Обучение полетной фазе прыжка в длину способом «согнув ноги». Прыжки в высоту.	Профессионально-ориентированное содержание Прыжки в длину. Приземление при прыжках в длину с разбега. Обучение полетной фазе прыжка в длину способом «согнув ноги». Прыжки в высоту. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 1.1.6. Техника метания гранаты с места. Скрестный шаг при метании гранаты. Техника метания гранаты с 3-х шагов	Профессионально-ориентированное содержание Техника метания гранаты с места. Техника метания гранаты с 3-х шагов. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	Профессионально-ориентированное содержание	2	

Тема 1.1.7. Равномерный бег на дистанции 2000 м (девушки), 3000 м (юноши)	Равномерный бег на дистанции 2000 м (девушки), 3000 м (юноши). Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).		ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Раздел 2	Гимнастика		
Тема 2.1. Гимнастика	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	10	
Тема 2.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).	2	
Тема 2.1.2. Элементы акробатики (комбинация). Стойка на лопатках (девушки). Элементы акробатики. Кувырки. Стойка на голове. Стойка на руках.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	Элементы акробатики. Акробатическая комбинация. Стойка на лопатках (девушки). Элементы акробатики. Кувырки. Стойка на голове. Стойка на руках. Специальные упражнения для определённых групп мышц.		
Тема 2.1.3. Упражнения на снарядах. Основные элементы на перекладине, брусках (юноши), брусках разновысоких и бревне (девушки).	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	Упражнения на снарядах. Ознакомление студентов с основными элементами на перекладине, брусках (юноши), брусках разновысоких и бревне (девушки). Разучивание вскока на бревно с косого разбега в сед на бревне (девушки). Выполнение зачетных комбинаций на перекладине (юноши) и разновысоких брусках (девушки). Тестирование по гимнастике.		
Раздел 3	Спортивные игры		

Тема 3.1. Баскетбол.	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	15	
Тема 3.1.1. Вводное тестирование по баскетболу. Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Вводное тестирование по баскетболу. Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Выполнение специальных упражнений для определённых групп мышц.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 3.1.2. Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков	Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 3.1.3. Изучение практических действий. Взаимодействие двух нападающих против одного защитника. Тренировочная игра.	Изучение практических действий. Взаимодействие двух нападающих против одного защитника. Тренировочная игра.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 3.1.4. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Тренировочная игра.	Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Тренировочная игра.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 3.1.5. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра.	Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 3.1.6. Тестирование по ОФП. Сдача контрольных нормативов ГТО	Сдача контрольных нормативов	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Итого за семестр	Аудиторные занятия	34	
Теоретический раздел	Содержание учебного материала		
	Теоретическое занятие		
Тема. Урок-презентация. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5

Раздел 4	Лыжный спорт		
Тема 4.1. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	8	
Тема 4.1.1. Изучение строевых команд с лыжами и на лыжах. Вводное тестирование по лыжной подготовке. Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Техника торможения «плугом».	Инструктаж по ТБ. Изучение строевых команд с лыжами и на лыжах. Вводное тестирование по лыжной подготовке. Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Техника торможения «плугом».	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 4.1.2. Техника поворотов. Техника поворота из «упора». Техника бесшажного хода. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные.	Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные. Обучение переходу с попеременного двухшажного на одновременный одношажный ход.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 4.1.3. Развитие скоростной выносливости. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование. Передвижение студентов по учебной лыжне изученным способом.	Развитие скоростной выносливости. Элементы тактики лыжных гонок: распределение сил, лидирование, обгон, финиширование. Передвижение студентов по учебной лыжне изученным способом.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Раздел 5.	Спортивные игры		
Тема 5.1. Волейбол	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	14	
Тема 5.1.1. Вводное тестирование. Стойки волейболиста: основная стойка. Стойка в момент выполнения передачи двумя руками сверху. Низкая стойка волейболиста при приеме мяча двумя руками сверху.	Вводное тестирование. Стойки волейболиста: основная стойка. Стойка в момент выполнения передачи двумя руками сверху. Низкая стойка волейболиста при приеме мяча двумя руками сверху.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5

Тема 5.1.2. Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 5.1.3. Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 5.1.4. Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача. Тренировочная игра	Передача мяча с изменением высоты. Тренировочная игра.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 5.1.5. Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра	Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 5.1.6 Мастер-класс по волейболу. Двухсторонняя игра.	Мастер-класс по волейболу. Выполнение отдельных технических элементов. Двухсторонняя игра.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 5.1.7. Тестирование по волейболу. Контрольная игра	Тестирование по волейболу. Контрольная игра	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 5.2. Мини-футбол	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	4	
Тема 5.2.1. Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры.	Технические приёмы игры мини-футбол. Техника безопасности. Правила игры	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 5.2.2. Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Тренировочная игра	Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке. Передача. Тренировочная игра	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5

прыжке. Передача. Тренировочная игра.			
Раздел 6	Плавание		
Тема 6.1. Плавание	Содержание учебного материала		
	Практические занятия	4	
Тема 6.1.1. Вводное тестирование. Техника безопасности занятий. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.	Вводное тестирование. Техника безопасности занятий. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 6.1.2. Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса.	Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, брасса.	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Раздел 7.	Легкая атлетика.		
Тема 7.1. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала		
	Практические занятия:	4	
Тема 7.1.1. Тестирование: бег на 100 метров. Техника низкого старта и стартового ускорения.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	Тестирование: бег на 100 метров. Бег на 200 метров. ОРУ. Техника низкого старта и стартового ускорения. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки). Упражнения для коррекции зрения.	2	
Тема 7.1.2. Контрольное упражнение : девушки -кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м..	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	Стартовое ускорение. Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение: девушки -кросс 1000м. юноши - кросс 2000 м.. Специальные упражнения для развития выносливости. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции		

	нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).		
Тема 7.1.3. Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Челночный бег.	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Челночный бег. Специальные упражнения для определённых групп мышц. Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (упражнений в чередовании напряжения с расслаблением, упражнений для коррекции нарушений осанки, упражнений на внимание, висов и упоров, упражнений у гимнастической стенки).	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
Тема 7.1.4. Дифференцированный зачёт. Тестирование по ОФП. Сдача нормативов	Тестирование по ОФП. Сдача нормативов	2	ПР1, ПР2, ПР3, ПР4, ПР5
	Темы индивидуальных проектов по физической культуре и ЗОЖ 1. Основы здорового образа жизни. 2. Контроль, самоконтроль в занятиях физической культурой и спортом. Профилактика травматизма. 3. История возникновения и развития Олимпийских игр. 4. Утренняя гигиеническая гимнастика и ее значение. Комплекс утренней гигиенической гимнастик 5. Спортивные объекты в Чистополе. 6. Спорт в Татарстане. 7. Здоровое питание - залог крепкого здоровья. 8. Физкультура и спорт: общее и различие. Их влияние на здоровье человека. 9. Осанка и комплексы упражнений по профилактике ее нарушений. 10. Закаливание — эффективное средство укрепления здоровья человека		
Итого за семестр	Аудиторные занятия	38	
ВСЕГО ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	Аудиторные занятия	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Спортивный комплекс, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

Бишаева, А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А. А. Бишаева. - 8-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 304 с. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания:

Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 03.09.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

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, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1.

— Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 03.09.2023).

Решетников, Н. В. Физическая культура : Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия : Мастерство : Высшая школа, 2001. - 152. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 5769506814 - Текст: непосредственный

Интернет- ресурсы:

<http://www.libsport.ru/> Российская Спортивная Энциклопедия.
<http://www.teoriya.ru/journals/>. Научно-теоретический журнал «Теория и практика физической культуры»
<http://spo.1september.ru/urok/> Сайт «Я иду на урок физкультуры» создан на основе материалов журнала «Спорт в школе»
<http://www.teoriya.ru/fkvot/> Научно-методический журнал «Физическая культура: воспитание, образование, тренировка»
<http://www.infosport.ru/sp/> Энциклопедия по видам спорта
www.minstm.gov.ru (Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации).
www.edu.ru (Федеральный портал «Российское образование»);
www.olympic.ru (Официальный сайт Олимпийского комитета России).
www.goup.32441.nagrod.ru (сайт: Учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка». Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Пр.1.</i> – умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос.
<i>Пр.2.</i> – владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре
<i>Пр.3.</i> – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	1. видео- или фотоотчет - online тестирование опрос в режиме видеоконференции on-line-опрос в система MOODLE; тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе MOODLE
<i>Пр.4.</i> – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью;	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Участие во внеурочных мероприятиях по физической культуре
<i>Пр.5.</i> – владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	1. Тестирование Выполнение зачётных заданий

выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);	подготовленности.	

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

**Рабочая программа дисциплины
«ОУП.08 Основы безопасности жизнедеятельности»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.08 Основы безопасности жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» предназначена для изучения безопасности жизнедеятельности профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Основ безопасности жизнедеятельности» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

Л 1- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

Л 2- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; Л

3- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

Л 4- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы

метапредметных:

М 1- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

М 2- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

М 3- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

Пр.1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

Пр. 2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

Пр. 3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

Пр. 4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

Пр. 5-владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

Пр. 6 -знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

Пр. 7 - сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

Пр. 8 - знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; Пр. 9 - сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;

Пр. 10 - сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

Пр. 11 - знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

Пр. 12 - знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

В ходе оценки результатов освоения учебной дисциплины учитывается движение по достижению личностных результатов обучающимися.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.08. Основы безопасности жизнедеятельности с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; Пр. 2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Пр. 3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; Пр. 7 - сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; Пр. 9 - сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; Пр. 10 - сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;	02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
Пр. 4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

Пр. 6 - знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им. Пр. 8 - знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; Пр. 11 - знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; Пр. 12 - знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.	ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
Пр. 5- владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера	ОК08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	68
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	68
лекции	44
лабораторные, практические	24
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	26
в том числе	
теоретическое обучение	12
практические занятия	14
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	<i>2</i>

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Основное содержание				
Раздел 1. Мир опасностей современной молодежи			14	
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи		Основное содержание		
		Теоретическое обучение		
	1-2	Понятие: опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; предметное действие: моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; правило действия: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку алгоритм выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	2	П 1, П 9
Тема 1.2 Как выявить опасности развития. Обеспечение личной	3-4	Руфинг, скайуокинг, опасные селфи, бейсджампинг, планкинг, терейнсёрфинг, сталкерство становится причиной нанесения вреда человеку.	2	П 6, П 2

безопасности в сфере современных молодежных увлечений.				
Тема 1.3. Вредные привычки. Социальные последствия и профилактика вредных привычек.	5-6	Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечнососудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье. Наркотики, наркомания и токсикомания, общие понятия и определения.	2	П 5
Тема 1.4 Факторы, разрушающие репродуктивное здоровье	7-8	Ранние половые связи и их последствия. Инфекции, передаваемые половым путем. Понятия о ВИЧ-инфекции и СПИДе	2	П 2, П 5
Тема 1.5 Как выявить и описать опасности на дорогах	9-10	<i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам; <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист); <i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек- участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку; <i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах	2	П 2, П 3
Тема 1.6 Как выявить и описать опасности в ситуации пожара на объекте общепита.	11-12	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Классификация опасностей:</i> по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте. Источники опасностей факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте. <i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам;	2	П 1, П 8

		<i>Предметное действие: выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте профессиональной деятельности.</i> <i>Правило действия: чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку.</i> <i>Алгоритм выявления и описание опасностей в ситуации пожара в поварском, кондитерском цехе.</i>		
Тема 1.7 Как выявить и описать опасности при угрозе проведения террористического акта на рабочем месте	13-14	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 1</u> Понятие: опасности ситуации захвата заложников в общественном месте предметное действие: выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте правило действия: чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред алгоритм выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (техникуме, публичном мероприятии).	2/2	П 1, П 9
Раздел 2. Методы оценки риска			12	
Тема 2.1 Как измерять опасности. Этапы оценки и управления рисками.		Основное содержание		
		Теоретическое обучение	2	
	15-16	Понятие: риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты;	2	П 1, П 6
Тема 2.2. Изучение комплекса опасностей на рабочем месте, специалиста на объекте общепита. Риск. Виды риска. Концепция приемлемого риска.	17-18	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> <u>Практическое занятие № 2.</u> <i>Изучение комплекса опасностей на рабочем месте специалиста на объекте общепита. Приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым.</i> <i>Предметное действие: определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите.</i>	2/2	П 2, П 3

		<i>Правило действия: чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий. Алгоритм расчета риска по формуле.</i>		
Тема 2.3 Как оценить риски на дорогах	19-20	<i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью; <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения <i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)	2	ПЗ

Тема 2.4 Оценка рисков на рабочем месте. Как оценить риски в ситуации пожара на объекте общепита.	21-22	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Виртуальная экскурсия в поварское, кондитерское производство. Возможные последствия опасностей (гибель, травма), Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Основные причины травматизма Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.</i> <i>Понятие: риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель).</i> <i>Предметное действие: определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите.</i> <i>Правило действия: чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей.</i> <i>Алгоритм оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых).</i>	2	П1, П2

Тема 2.5 Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы во время нахождения на рабочем месте (ЧС)	23-24	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 3.</u> <i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей <i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте	2/2	П9
Тема 2.6 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	25-26	<i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель) <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков	2	П 4, П 5
Раздел 3. Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций			12	
		Основное содержание		

Тема 3.1 Понятие о защите от опасности. Изучение комплекса опасностей на рабочем месте специалиста в мастерской Поварского и кондитерского дела.	27-28	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Понятие:</i> Защита от опасностей – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экобиозащитной техники и средств индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности <i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов	2	П11, П12
Тема 3.2 Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени	29-30	Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях.	2	П 4, П 11
Тема 3.3 Средства индивидуальной защиты. Изучение и использование средств индивидуальной защиты для работников общепита.	31-32	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 4</u> Респираторы, ГП-7, ГП 5. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. Аптечка индивидуальная.	2/2	П 1, П12
Тема 3.4 Как защититься от опасностей на дорогах.	33-34	<i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения	2	П 1, П 3

		<i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)		
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации пожара на рабочем месте.	35-36	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <u>Практическое занятие № 5.</u> <i>Отработка порядка и правил действий при пожаре с использованием первичных средств пожаротушения в условиях профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Особенности тушения электрооборудования. Вынос пострадавшего из задымленного помещения.</i> <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты <i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара <i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)	2/2	П 2, П 8
Раздел 4 Основы военной службы			12	
Тема 4.1.		Основное содержание		
		Теоретическое обучение		

История создания Вооруженных Сил России.	37-38	Понятие о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2	П10, П12
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности.	39-40	Понятие о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации	2	П 10, П 12
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного общения и саморегуляции.		Практическое занятие № 6		
	41-42	Понятие о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	2	П10, П 12
Тема 4.4 Строевая подготовка.		Основное содержание		
		Теоретическое обучение		
	43-44	Понятия об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. Правила и алгоритмы предметных действий: Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	2	П 10
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74.		Практическое занятие №7		
	45-46	Понятие о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. Правило и алгоритмы предметных действий: неполной разборки, сборки автомата	2	П 10

		Правила и приемы стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб		
Раздел 5. Основы медицинских знаний			18	
Тема 5.1. Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни.	47-48	Основное содержание	2	<i>П5</i>
		Практическое занятие № 8 <i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья <i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды <i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию. <i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)		
Тема 5.2. Понятие первой помощи.		Основное содержание		
		Теоретическое обучение		
	49-50	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Признаки жизни. Общие правила оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации».	2	<i>П 10</i>
Тема 5.3. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания во время выполнения профессиональных обязанностей.	51-52	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении. <i>Правила и алгоритмы</i> поведения и оказания первой помощи при этих состояниях	2	<i>П 2, П 5</i>
Тема 5.4 Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС.	53-54	Практическое занятие № 9 <i>Понятие</i> о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, <i>Правила</i> проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях <i>Алгоритм</i> Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких <i>Понятие</i> об ДТП и ЧС на транспорте.	2	<i>П 2, П 5</i>

		Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте		
Тема 5.5 Алгоритм оказания помощи при получении профессиональных травм (кровотечение и ранение)	55-56	Практическое занятие № 10. <i>Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции.</i> <i>Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки.</i> <i>Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях</i>	2	<i>П 2, П 5</i>
Тема 5.6. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях.	57-58	<i>Понятие об экстремальных ситуациях в природных условиях.</i> <i>Способы и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших.</i> <i>Способы согревания на открытой местности,</i> <i>Вынужденное автономное существование.</i> <i>Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.</i>	2	<i>П 2, П 5</i>
Тема 5.7 Помощь при воздействии высоких температур на организм человека.		Основное содержание		
		Теоретическое обучение		
	59-60	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> <i>Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные).</i>	2	<i>П 2, П 5</i>
Тема 5.8 Первая помощь при ожогах различной степени. полученных работником либо клиентам на рабочем месте.	61-62	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> Практическое занятие № 11. <i>Правило алгоритма помощи при ожогах различных видов.</i> <i>Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве в поварском и кондитерском цехе. Алгоритм поведения при ЧС.</i>	2/2	<i>П 4, П 5</i>
Тема 5.9 Первая помощь при травмах различных областей тела полученных работником при выполнении должностных обязанностей.	63-64	<u>Профессионально ориентированное содержание.</u> Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д.	2	<i>П 2, П 5</i>
Тема 5.10 Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах полученных работником либо клиентам на рабочем месте.	65-66	<u>Профессионально ориентированное содержание</u> Практическое занятие № 12. Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах.	2/2	<i>П 2, П 5</i>

Дифференцированный зачёт	67-68	Оценка усвоения личностных, метапредметных, предметных результатов	2	
Всего:			68/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия» 2021. - 368 с. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.
2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.

Дополнительные источники:

1. Основы безопасности жизнедеятельности + приложение: дополнительные материалы: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КНОРУС, 2018. — 290 с. — (Среднее профессиональное образование).
2. 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.
3. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.
4. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.
5. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, Электронные образовательные ресурсы.

Интернет- ресурсы:

- www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
- www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
- <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
- <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях.

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр.1- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; Пр. 2- сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; Пр. 3- сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте; Пр. 7 - сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. Устный опрос с применением причинно- следственных связей. Оценка выполнения практических работ: № 3, № 4 Оценка выполнения исследовательских работ. Тест-задание с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom Письменное выполнение заданий по промежуточной аттестации.

характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; Пр. 9 - сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; Пр. 10 - сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;		
Пр. 4- знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; Пр. 6 -знание основ безопасного,	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Оперативный контроль: 1. Кейс-задание; 2. Фронтальный опрос. 2. Оценка выполнения практических работ: № 8, №9, № 10. 3. Оценка решения профессионально-ориентированных задач. 4. Защита презентаций 5. Решение ситуационных задач.

конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им. Пр. 8 - знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; Пр. 11 - знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; Пр. 12 - знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
Пр. 5- владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Оперативный контроль: 1. Фронтальный опрос; 2. Ситуационные задачи; 3. Защита алгоритма оказания первой помощи; 4. Защита презентаций; 5. Тестирование с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom 6. Оценка выполнения практических работ: № 12,

образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера		№ №3, № 14

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.09 ФИЗИКА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.09 ФИЗИКА»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика» предназначена для изучения физики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

1) личностные:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

2) метапредметные:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

• предметных:

Пр1. сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

Пр2. сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное

падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

Пр3. владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

Пр4. владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

Пр5. умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

Пр6. владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

Пр7. сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

Пр8. сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;

Пр9. сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска,

структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

Пр10. овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

Соотнесение планируемых результатов ОУП.13 Физика с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело (по отраслям)**

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; Пр5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; Пр6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний; Пр7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления; Пр8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования	
Пр1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых- физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; Пр2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; Пр3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением,	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; Пр9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;	
Пр10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	72
лекции	36
лабораторные, практические	36
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в том числе	*
теоретическое обучение	*
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
в том числе:	*
индивидуальный проект _____ часов;	*
Консультации _____ часов	*
Промежуточная аттестация _____ часов. (дифференцированный зачет)	4

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практическая, самостоятельная работа обучающихся		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	1 Семестр			
Введение.	1	Физика-наука о природе. Естественнаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Основные элементы физической картины мира.	1	Пр9 Пр1
Раздел 1.	Механика		15	
	Кинематика материальной точки		5	Пр2
Тема 1.1 Кинематика материальной точки	2	Относительность механического движения. Система отсчета. Характеристики механического движения: перемещение, скорость, ускорение.	1	
	3-4	Профессионально-ориентированное содержание	2	
		Практическая работа №1-2 Решение задач, тематика которых рассчитана на работу электроприборов, применяемых при нарезке, взбивании, шинковке, измельчении и тд продуктов, для приготовления блюд. Виды движения (равномерное, равноускоренное) и их графическое описание. Движение по окружности с постоянной по модулю скоростью.		
	5-6	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
	Практическая работа №3-4 Решение задач на расчет скорости вращения венчика при взбивке крема.			
	Динамика материальной точки		4	

Тема 1.2. Динамика материальной точки	7-8	Взаимодействие тел. Принцип суперпозиции сил. Законы динамики Ньютона.	2	
	9-10	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическая работа №5-6 Решение задач на принцип совместимости продуктов питания при приготовлении блюд.. Силы в природе: упругость, трение, сила тяжести. Закон всемирного тяготения. Невесомость. Развитие космонавтики.	2	
Законы сохранения в механике			2	Пр4
Тема 1.3. Законы сохранения в механике	11-12	Закон сохранения импульса и реактивное движение. Закон сохранения механической энергии.	2	
		Самостоятельная работа обучающегося (индивидуальный проект): Сбор информации к проекту.		
Механические колебания и волны			4	Пр2 Пр3
Тема 1.4. Механические колебания и волны	13-14	Практическая работа №7-8 Решение задач. Механическое колебания. Амплитуда, период, частота, фаза колебаний. Закон сохранения механической энергии. Свободные и вынужденные колебания. Резонанс. Механические волны. Свойства механических волн. Длина волны..	2	Пр4
	15-16	Звуковые волны. Ультразвук и его использование в технике и медицине.	1	
		Контрольная работа №1. «Механика»	1	
Раздел 2. Молекулярная физика. Термодинамика			16	
Основы МКТ			4	
Тема 2.1. Основы МКТ	17-18	История атомистических учений. Наблюдения и опыты, подтверждающие атомно –молекулярное строение вещества. Масса и размеры молекул. Тепловое движение. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии частиц. Модель идеального газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией молекул газа.	2	Пр2 Пр3 Пр4 Пр9

	19-20	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Лабораторная работа №1. Проверка зависимости между V,P,T для данной массы газа и молекул в молекулярной кухне.	2/2	
Основы термодинамики			4	
Тема 2.2 Основы термодинамики	21-22	Внутренняя энергия и работа газа. Первый закон термодинамики. Необратимость тепловых процессов. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. КПД тепловых двигателей.	2	
	23-24	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическая работа №9-10 Решение задач по применению тепловых процессов в профессиональной деятельности.	2/2	
Твердые тела и жидкости			2	Пр5
Тема 2.3. Твердые тела и жидкости	25-26	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическая работа №11-12 Решение задач профессиональной направленности, связанные со строением продуктов питания. Модель строения жидкости. Поверхности натяжение и смачивание. Модель строения твердых тел. Механические свойства твердых тел. Аморфные вещества и жидкие кристаллы.	2	
Агрегатные состояния вещества			6	Пр5
Тема 2.4 Агрегатные состояния вещества	27-28	Испарение. Насыщенные и ненасыщенные пары. Влажность воздуха Изменение агрегатных состояний вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание, капиллярность.	2	
	29-30	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Лабораторная работа №2. Определение относительной влажности воздуха в помещении при приготовлении кулинарных блюд	2	
	31-32	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика» в ПД	2	
Раздел 3. Электродинамика			28	
Электрическое поле			2	

Тема 3.1. Электрическое поле	33-34	Практическая работа №13-14 Решение задач. Взаимодействие заряженных тел. Электрический заряд. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряжённость поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники в электрическом поле, Электрическая ёмкость. Конденсатор. Диэлектрики в электрическом поле	2	Пр2 Пр4	Пр3
Законы постоянного тока			12		
Тема 3.2. Законы постоянного тока.	35-36	Постоянный электрический ток. Сила тока, напряжение, электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. ЭДС источника тока. Закон Ома для полной цепи. Последовательное и параллельное соединение проводников.	2	Пр2 Пр4 Пр5	Пр3 Пр6 Пр7
	37-38	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическая работа №15-16 Решение задач. Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля - Ленца. Мощность электрического тока при приготовлении блюд.	2/2	Пр8	
	39-40 41-42 43-44	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Обеспечение безопасности работы с электроприборами в работе специалиста на примере цикла Лабораторных работ: Лабораторная работа №3 «Определение удельного сопротивления проводника» Лабораторная работа №4 «Изучение последовательного и параллельного соединения проводников» Лабораторная работа № 5 «Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника электрической энергии»	2 2 2	6	
	45-46	Контрольная работа № 3. “Электрическое поле. Законы постоянного тока”	2		
Магнитное поле.			1		
Тема 3.3. Магнитное поле	47	Магнитное поле. Постоянные магниты и магнитное поле тока. Сила Ампера. Принцип действия электродвигателя. Электроизмерительные приборы.	1	Пр2 Пр4	Пр3
		Самостоятельная работа обучающегося (индивидуальный проект):			

		Интерпретация информации индивидуального проекта. Структурирование информации индивидуального проекта.		
Электромагнитная индукция			1	
Тема 3.4. Электромагнитная индукция	48	Индукция магнитного поля. Магнитный поток. Явление электромагнитной индукции и закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Правило Ленца. Самоиндукция. Индуктивность.	1	Пр3 Пр4
Электромагнитные колебания. Переменный электрический ток			4	
Тема 3.5. Электромагнитные колебания. Переменный электрический ток	49	Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания. Вынужденные электромагнитные колебания. Действующие значения силы тока и напряжения. Конденсатор и катушка в цепи переменного тока. Активное сопротивление. Полупроводники. Собственная и примесная проводимости полупроводников. Полупроводниковый диод. Полупроводниковые приборы	1	Пр3 Пр4 Пр6 Пр5 Пр7 Пр8
	50	Принцип действия электрогенератора. Переменный ток. Трансформатор Производство, передача и потребление электрической энергии.	1	
	51	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>		
	52	Практическая работа №17 Решение задач. Проблемы энергосбережения. Техника безопасности в обращении с электрическим током и электрическими приборами в профессиональной деятельности. Электрический резонанс.	1	
		Контрольная работа №4 «Переменный электрический ток»	1	
Электромагнитные волны			2	
Тема 3.6. Электромагнитные волны	53-54	Практическая работа №18-19 Решение задач. Электромагнитное поле и электромагнитные волны. Скорость электромагнитных волн. Принципы радиосвязи и телевидения	2	

Световые волны. Волновые свойства света			6	
Тема 3.7. Световые волны. Волновые свойства света	55-56	Свет как электромагнитная волна. Интерференция. Дифракции света. Дифракционная решетка.	1	Пр6 Пр5 Пр7 Пр8
		Практическое занятие №20. Решение задач Законы отражения и преломления света. Полное внутреннее отражение.	1	
	57-58	Профессионально-ориентированное содержание		
		Лабораторная работа №6 «Определение показателя преломления света» при работе спродуктами питания	2	
Раздел 4. Строение атома и квантовая физика			8	
Квантовая оптика			2	
Тема 4.1. Квантовая оптика	59-60	Гипотеза Планка о квантах. Фотоэффект. Фотон. Волновые и корпускулярные свойства света.	1	Пр3 Пр4
		Технические устройства, основанные на использовании фотоэффекта.		
		Практическое занятие №21. Решение задач	1	
Физика атома			2	
Тема 4.2. Физика атома	61-62	Практическая работа №22-23 Решение задач. Строение атома: планетарная модель и модель Бора. Поглощение и испускание света атомом. Квантование энергии. Принцип действия и использование лазера.	2	Пр5 Пр9
Физика атомного ядра			4	
Тема 4.3. Физика атомного ядра	63-64	Строение атомного ядра. Энергия связи. Связь массы и энергии. Ядерная энергетика.	1	Пр5 Пр9
		Радиоактивные излучения и их воздействие на живые организмы.		
	65-66	Практическая работа №24 Решение задач. Уравнения ядерной реакции.	1	
		Обобщающая контрольная работа по темам: «Колебания и волны. Оптика. Электромагнитные и световые волны. Атомная и квантовая физика»	2	
		Самостоятельная работа обучающегося (индивидуальный проект):		

		Подготовка презентации индивидуального проекта.		
Раздел 5. Эволюция Вселенной			2	
Тема 5.1 Эволюция Вселенной	67-68	Эффект Доплера и обнаружение «разбегания» галактик. Большой взрыв. Возможные сценарии эволюции Вселенной. Эволюция и энергия горения звезд. Термоядерный синтез. Образование планетных систем. Солнечная система.	2	Пр3 Пр8 Пр9 Пр 10
	69-72	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	4	
		Всего:	72/14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Экологических основ природопользования, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Дмитриева В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/В.Ф.Дмитриева. – 9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.-496 с. УДК 53(075.32), ББК 22.3я723.
2. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/В.Ф.Дмитриева, О. В. Сава.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 160 с. УДК 53(075.32), ББК 22.3я723.
3. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач: учебное пособие для образовательных учреждений среднего профессионального образования. М., 2019
4. Дмитриева В.Ф., Васильев Л.И. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Контрольные материалы: учеб.пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, Л. И. Васильев. — М., 2019.
5. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум: учеб.пособия для учреждений сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева, А. В. Коржув, О. В. Муртазина. — М., 2016.
6. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронный учеб.-метод. комплекс для образовательных учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
7. Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: электронное учебное издание (интерактивное электронное приложение) для образовательных учреждений сред.проф. образования. — М., 2016.

Дополнительные источники:

1. Касьянов В.А. Иллюстрированный атлас по физике: 10 класс.— М., 2010.
2. Касьянов В.А. Иллюстрированный атлас по физике: 11 класс. — М., 2010.
3. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Сборник задач. — М., 2013.
4. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: Решения задач. — М., 2015.

5. Трофимова Т.И., Фирсов А.В. Физика. Справочник. — М., 2010.
6. Фирсов А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для образовательных учреждений сред.проф. образования / под ред. Т. И. Трофимовой. — М., 2014.

электронная литература.

1. Физика : учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский ; под общ. ред. Ю.И. Дика, Н.С. Пурешевой. — 4-е изд., испр. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 560 с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).

Физика : учебник / А.А. Пинский, Г.Ю. Граковский ; под общ.ред. Ю.И. Дика, Н.С.

Пурешевой. — 4-е изд., испр. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 560 с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).

Физика. Материалы: XXIV Международная конференция «Электромагнитное поле и материалы (фундаментальные физические исследования)». — М. : ИНФРА-М, 2016. — 446 с.

5. Лабораторные работы по физике с вопросами и заданиями: Учебное пособие / Тарасов О.М., - 2-е изд., испр. и доп. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 96 с.: 70х100 1/16. - (Профессиональное образование) (Обложка.КБС) ISBN 978-5-91134-585-3

6. Природа и механизмы связывания атомов: Монография/Потапов А. А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 299 с.: 60х88 1/16. - (Научная мысль) (Обложка) ISBN 978-5-369-01220-8

7. Солнечно-земная физика, 2016, том 2, вып. № 3

8. Физика. Углубленный курс с решениями и указаниями. ЕГЭ, олимпиады, экзамены в вуз [Электронный ресурс] / Е.А. Вишнякова [и др.] ; под ред. В. А. Макарова, С. С. Чеснокова. — 3-е изд. (эл.). — Электрон.текстовые дан. (1 файл pdf : 419 с.). — М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. — (ВМК МГУ — школе). — Систем.требования: AdobeReader XI ; экран 10". - ISBN 978-5-9963-2892-5

9. Электронные свойства и применение нанотрубок [Электронный ресурс] / П.Н. Дьячков.—3-е изд. (эл.).— Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 491 с.).—М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015.— (Нанотехнологии). ISBN 978-5-9963-2639-6

10. Двигатели гравитации. Как черные дыры управляют галактиками, звездами и жизнью в космосе [Электронный ресурс] / К. Шарф ; пер. с англ. Т.Ю. Лисовской ; под ред. М.А. Смондырева. М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014.—265 с.— ISBN 978-5-9963-2427-9

11. Рэндалл, Л. Достучаться до небес: Научный взгляд на устройство Вселенной [Электронный ресурс] / Лиза Рэндалл; Пер. с англ. - М.: Альпина нон-фикшн, 2014. - 518 с. - ISBN 978-5-91671- 264-3.

12. Капля: Учебное пособие/Гегузин Я. Е., 3-е изд. - Долгопрудный: Интеллект, 2014. - 184 с.: 60х90 1/16. - (Шедевры естественно-научной литературы) (Обложка) ISBN 978-5-91559-169-0, 1500 экз.

13. Пузыри: Учебное пособие / Я.Е. Гегузин. - 2-е изд. - Долгопрудный: Интеллект, 2014. - 160 с.: 60х90 1/16. - (Шедевры естественно-научной литературы). (обложка) ISBN 978-5-91559-178-2, 1500 экз.

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ,от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).
4. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования”».
5. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
7. Дмитриева В.Ф., Васильев Л.И. Физика для профессий и специальностей технического профиля: методические рекомендации: метод. пособие. — М., 2010.

Интернет-ресурсы

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).
2. www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека).
4. www.globalteka.ru (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).
5. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).
6. www.st-books.ru (Лучшая учебная литература).
7. www.school.edu.ru (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).
8. www.ru/book (Электронная библиотечная система).
9. www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
10. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
11. <https://fiz.1september.ru> (учебно-методическая газета «Физика»).
12. www.n-t.ru/nl/fz (Нобелевские лауреаты по физике).
13. www.nuclphys.sinp.msu.ru (Ядерная физика в Интернете).
14. www.college.ru/fizika (Подготовка к ЕГЭ).
15. www.kvant.mccme.ru (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
16. www.yos.ru/natural-sciences/html (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»)

4.

Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. Реферативная работа обучающихся по предлагаемой тематике, входная контрольная работа

Пр2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Тема 3.3 Лаб.Раб №1,3,4,5 ПЗ№1,2,3,4,7,8,13-16 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ
Пр3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Тема 3.3, 3.4, 5.1

волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;	задач профессиональной деятельности	Лаб.Раб №1,3,4,5 ПЗ №7,8,13-17,21 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ
Пр4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Тема 1.3, 3.3, 3.4, Лаб.Раб №1,3,4,5 ПЗ №7,8,13-17,21 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ

Пр5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Лаб.Раб №2,3,4,5 ПЗ №11,12,15-17,20,22,23,24 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ
Пр6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Лаб.Раб №3,4,5 ПЗ №15,16,17,20 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ

методах получения научных астрономических знаний;		
Пр7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Лаб.Раб №3,4,5 ПЗ №15,16,17,20 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ
Пр8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Тема 5.1 Лаб.Раб №3,4,5 ПЗ №15,16,17,20 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ

Пр9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний Тема 5.1 Лаб.Раб №1 ПЗ №22,23,24 в виде: -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ
Пр10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. -Оценка уровня знаний по теме 5.1 -Тестовое задание для контроля знаний; -Оценка тестовых заданий -Устная проверка (опрос) -Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий -Контроль усвоения знаний проводится в форме тестирования и контрольных работ

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.10 БИОЛОГИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.10 БИОЛОГИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология» предназначена для изучения биологии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО)

на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

Личностных

- 1) готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- 2) готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность
- 3) интерес к различным сферам профессиональной деятельности овладение универсальными учебными познавательными действиями
- 4) готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- 5) овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности
- 6) принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- 7) признавать свое право и право других людей на ошибки;
- 8) развивать способность понимать мир с позиции другого человека
- 9) сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- 10) планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- 11) умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- 12) расширение опыта деятельности экологической направленности;
- 13) овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности

Метапредметных

- 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне

- 2) устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
- 3) определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- 4) выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- 5) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- 6) развивать креативное мышление при решении жизненных проблем
- 7) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- 8) устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- 9) определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- 10) выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- 11) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- 12) развивать креативное мышление при решении жизненных проблем
- 13) владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- 14) выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- 15) анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- 16) уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- 17) уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- 18) выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- 19) способность их использования в познавательной и социальной практике

Предметных:

Пр1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

Пр2 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;

Пр3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

Пр4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, НИ. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам.

Пр5 приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

Пр6 сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

Пр7 сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологии для рационального природопользования;

Пр8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

Пр9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

Пр10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.

Соотнесение профессиональными планируемых результатов ОУП.10 Биология с общими и компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр2 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, НИ. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр5 приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

Пр6 сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
Пр7 сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Пр8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Пр10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,

источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	72
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	64
лекции	42
Лабораторные, практические занятия	30
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
В том числе:	
Теоретическое обучение	18
Практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0
Консультация	2
Итоговая аттестация в форме	Дифференцированного зачета

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды комп. и ЛР форм. Которых способств. эл .пр.
Основное содержание				
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого			18	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни		Профессионально –ориентированное содержание	4	OK02 OK04
		Теоретическое обучение:		
	1-2	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологической науки в специальности поварское и кондитерское дело. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	
		Теоретическое обучение:		
	3-4	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	
		Лабораторные занятия:		
	5-6	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»	2	

		Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов		
		Практические занятия:		
	7-8	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2/2	
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	9-10	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и нехомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства	2	
		Практические занятия:		
	11-12	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК	2	
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке		Профессионально – ориентированное содержание	2	0K02
		Теоретическое обучение:		
	13-14	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Роль и участие пищевых веществ в метаболизме человека. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез	2	
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз		Основное содержание		0K02
		Теоретическое обучение:		
	15-16	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза	2	
		Раздел 2. Строение и функции организма	20	
Тема 2.1. Строение организма		Профессионально- ориентированное содержание	6	
		Теоретическое обучение:		

	17-18	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Анатомия и физиология пищеварительной системы человека	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	19-20	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и овогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение. Пищевые вещества улучшающие репродуктивную функцию человека	2	
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	21-22	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Особенности питания беременной женщины. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и косвенное развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений	2	
		Консультация	2	
Тема 2.4. Закономерности наследования		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	23-24	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов	2	
		Практические занятия:	2	
	25-26	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2	
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков		Основное содержание		OK02 OK04
		Теоретическое обучение:		
	27-28	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом	2	
		Практические занятия:		

	29-32	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	4	
Тема 2.6. Закономерности изменчивости		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	33-34	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека	2	
		Практические занятия:		
	35-36	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2	
Раздел 3. Теория эволюции			6	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	37-38	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции	2	
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	39-40	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле.	2	

		Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез		Профессионально-ориентированное содержание	2	
		Теоретическое обучение:		
	41-42	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Особенности питания представителей разных рас. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды	2	
		Раздел 4. Экология	18	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни		Основное содержание		OK07
		Теоретическое обучение:		
	43-44	Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда	2	
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы		Основное содержание		
		Теоретическое обучение:		
	45-46	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни	2	
		Практические занятия:		
	47-50	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	4	

		Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
Тема 4.3. Биосфера – глобальная экологическая система		Основное содержание		OK07
		Теоретическое обучение:		
	51-52	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	2	
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу		Профессионально-ориентированное содержание		OK07
		Теоретическое обучение:		
	53-54	Антропогенные воздействия 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 со специальностью поварское и кондитерское дело	2	
		Практические занятия:		
	55-58	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с пищевой промышленностью	4	
		Теоретическое обучение:		
	59-60	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды.	2	

		Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания		
		Практические занятия:		
	61-64	Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов	4	
		Раздел 5. Биология в жизни	6	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого		Профессионально-ориентированное содержание	2	
		Теоретическое содержание:		
	65-66	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно- научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
		Практические занятия:		
	67-70	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	4	
Промежуточная аттестация по дисциплине	71-72	Дифференцированный зачет	2	
		Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания Основные печатные издания

Константинов, В.М . Резанов, А.Г, Фадеева, Е.О Биология учеб. для студентов сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева – Москва:Академия,2020-336с-.ISBN 978-5-4468-9247-1-Текст: непосредственный. **Дополнительные источники:** Ярыгин, В.Н. О Биология учеб. для студентов сред. проф. образования/ В.Н. Ярыгин – Москва:Юрайт,2018-453с-.ISBN 978-5-9916-6117-1-Текст: непосредственный.

Основные электронные издания

Константинов, В.М . Резанов, А.Г, Фадеева, Е.О Биология учеб. для студентов сред. проф. образования/ В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева – Москва:Академия,2020-336с-.ISBN 978-5-4468-9247-1-Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр1 сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр2 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр3 сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов

хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр4 сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, НИ. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр5 приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр6 сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки,

клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;		ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр7 сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов Практическое занятие №5.6 №7-8
Пр8 сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе

веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);		и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр9 сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр10 сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Собеседование (устный опрос) Коллоквиум. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.11 Математика»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.11 Математика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика» (предметная область «Математика и информатика») предназначена для изучения математики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

метапредметных:

- освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
- способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

предметных:

Пр.1.– владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы, теоремы, следствия, свойства, доказательства, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

Пр.2.– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное, иррациональное число, комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; степень числа, логарифм числа, степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, синус, косинус и тангенс произвольного числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач;

Пр.3.– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; тождество, тождественное преобразование, равносильность уравнений, неравенств и систем; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических

задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; умение изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;

Пр.4.– умение оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; функция, непрерывная функция, производная, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

Пр.5.– умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, график функции; умение строить графики изученных функций; выполнять преобразования графиков функций; использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; умение проводить исследование функции; умение выражать формулами зависимости между величинами, использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами;

Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

Пр.7.– умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;

Пр.8.– умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение оперировать понятиями: распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач;

Пр.9.– умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение формулировать обратное и противоположное утверждение; приводить примеры и контрпримеры; использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач; оценивать логическую правильность рассуждений;

Пр.10.– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры

вращения, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы; объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

Пр.11. – умение оперировать понятиями: движение в пространстве, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;

Пр.12. – умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

Пр.13. – умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов;

Пр.14. – умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.11 Математика с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Предметные результаты	Общие компетенции
<i>Пр.1.</i>– владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы, теоремы, следствия, свойства, доказательства, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; <i>Пр.2.</i>– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное, иррациональное число, комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; степень числа, логарифм числа, степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, синус, косинус и тангенс произвольного числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; <i>Пр.3.</i>– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; тождество, тождественное преобразование, равносильность уравнений, неравенств и систем; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; умение изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; <i>Пр.4.</i>– умение оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; функция, непрерывная функция, производная, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

Пр.5. – умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, график функции; умение строить графики изученных функций; выполнять преобразования графиков функций; использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; умение проводить исследование функции; умение выражать формулами зависимости между величинами, использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами;

Пр.6. – умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

Пр.7. – умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;

Пр.8. – умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение оперировать понятиями: распределение вероятностей, математическое ожидание,

дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач;

Пр.9.– умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение формулировать обратное и противоположное утверждение; приводить примеры и контрпримеры; использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач; оценивать логическую правильность рассуждений;

Пр.10.– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы; объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

Пр.11.– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных

предметов и из реальной жизни; <i>Пр.12.</i>– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.	
<i>Пр.3.</i>– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; тождество, тождественное преобразование, равносильность уравнений, неравенств и систем; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; умение изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; <i>Пр.11.</i>– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни.	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<i>Пр.3.</i>– умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; тождество, тождественное преобразование, равносильность уравнений, неравенств и систем; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; умение изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; <i>Пр.10.</i>– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы; объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

Пр.13.– умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов.

Пр.2.– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное, иррациональное число, комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; степень числа, логарифм числа, степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, синус, косинус и тангенс произвольного числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач;

Пр.5.– умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, график функции; умение строить графики изученных функций; выполнять преобразования графиков функций; использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; умение проводить исследование функции; умение выражать формулами зависимости между величинами, использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

<i>Пр.8.</i>– умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение оперировать понятиями: распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач.	
<i>Пр.7.</i>– умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; <i>Пр.9.</i>– умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение формулировать обратное и противоположное утверждение; приводить примеры и контрпримеры; использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач; оценивать логическую правильность рассуждений.	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<i>Пр.1.</i>– владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы, теоремы, следствия, свойства, доказательства, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; <i>Пр.4.</i>– умение оперировать понятиями: последовательность,	ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; функция, непрерывная функция, производная, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

Пр.6. – умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

Пр.14. – умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

Пр.4. – умение оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; функция, непрерывная функция, производная, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

<i>Пр.11.</i>– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; <i>Пр.12.</i>– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.	
<i>Пр.4.</i>– умение оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; функция, непрерывная функция, производная, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; <i>Пр.6.</i>– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов.	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<i>Пр.10.</i>– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы; объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности	Профессиональные компетенции ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

Пр.12.– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.

Пр.2.– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное, иррациональное число, комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; степень числа, логарифм числа, степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, синус, косинус и тангенс произвольного числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач;

Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

Пр.11.– умение оперировать понятиями: движение в пространстве, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;

Пр.12.– умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

изученные формулы и методы. <i>Пр.2.</i>– умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное, иррациональное число, комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; степень числа, логарифм числа, степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, синус, косинус и тангенс произвольного числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; <i>Пр.6.</i>– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; <i>Пр.10.</i>– умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы; объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения.	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	232
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	224
Основное содержание	130
в том числе:	
теоретическое обучение	80
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	94
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	62
индивидуальный проект	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация (зкзамен)	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, Практическое занятие, самостоятельная работа обучающихся		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды предметных и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
	I семестр			
Алгебра и начала математического анализа Раздел 1. Алгебра			7	
Тема 1.1 Развитие понятия о числе. Комплексные числа.	Содержание учебного материала		7	Пр.1, Пр.2,
	1	Целые, рациональные, действительные, комплексные числа. Арифметические действия над числами. Сравнение числовых выражений.	1	
	2-3	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №1 УРОК-СЕМИНАР на тему «Вклад выдающихся математиков в развитие науки, поварского и кондитерского дела».	2/2	
Тема 1.2 Процентные вычисления в профессиональных задачах.	Содержание учебного материала		4	
	4-5	Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты.	2	Пр.1, Пр.2,
	6-7	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК (Практическое занятие № 2) Вычисление процентов различными способами. Решение задач на процентное отношение и определение концентрации в кулинарии.	2/2	
Алгебра и начала математического анализа Раздел 2. Корни, степени и логарифмы			17	
Тема 2.1	Содержание учебного материала		8	
	8-9	Корни натуральной степени из числа и их свойства.	2	Пр.2, Пр.3,

Корни и степени. Степень с действительным показателем.	10-11	Практическое занятие №3 Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами.	2	
	12-13	Свойства степени с действительными показателями.	2	
	14-15	Практическое занятие №4 Решение иррациональных уравнений.	2	
Тема 2.2 Логарифм числа. Вычисление и сравнение логарифмов.	Содержание учебного материала		9	Пр.2
	16	Основное логарифмическое тождество.	1	
	17-18	Правила действий с логарифмами.	2	
	19-20	Профессионально-ориентированное содержание УРОК ВЗАИМООБУЧЕНИЯ на тему «Десятичные и натуральные логарифмы. Логарифмическая спираль как украшение готовой продукции».	2	
		21-22	Практическое занятие №5 Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания к другому.	
	23-24	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №6 Нахождение значений логарифма в задачах естественнонаучного профиля. Переход от одного основания к другому. Применение логарифмов в Поварском и кондитерском деле.	2/2	
		Алгебра и начала математического анализа Раздел 3. Основы тригонометрии		
Тема 3.1 Основные понятия тригонометрии.	Содержание учебного материала		4	Пр.2
	25-26	Профессионально-ориентированное содержание Рadianная мера угла. Вращательное движение в профессиональной деятельности Повара и кондитера.	2/2	
		27-28	Практическое занятие №7 Вычисление координат точек окружности.	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества.	Содержание учебного материала		4	Пр.2
	29-30	Основные формулы тригонометрии.	2	
	31-32	Практическое занятие №8 Определение тригонометрических функций числового аргумента.	2	
Тема 3.3	Содержание учебного материала		4	

Преобразования простейших тригонометрических выражений.	33-34	Преобразования тригонометрических выражений.	2	Пр.2
	35-36	Практическое занятие №9 Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2	
Тема 3.4 Тригонометрические уравнения и неравенства.	Содержание учебного материала		10	Пр.3, ПР.5
	37	Обратные тригонометрические функции.	1	
	38	Уравнения вида: $\sin t = a$.	1	
	39	Уравнения вида: $\cos t = a$.	1	
	40	Уравнения вида: $\tan t = a$, $\cot t = a$	1	
	41-42	Практическое занятие №10 Решение простейших тригонометрических уравнений.	2	
	43	Простейшие тригонометрические неравенства	1	
	44	Типы тригонометрических уравнений и способы их решения.	1	
	45-46	Практическое занятие №11 Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	2	
Алгебра и начала математического анализа			20	
Раздел 4. Функции и графики				
Тема 4.1	Содержание учебного материала		4	
Функции.	47-48	Профессионально-ориентированное содержание	2	Пр.5
		Область определения и множество значений.		
		График функции. Построение графиков функции заданных различными способами. Использование графиков функций в профессиональных задачах <i>Поварского и кондитерского дела.</i>		
	49-50	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		Практическое занятие №12 Построение графиков функций, заданных различными способами. Описание производственных процессов в кулинарии с помощью графиков функций.		
Тема 4.2	Содержание учебного материала		8	

Свойства функции.	51-52	Свойства, преобразования графиков функций. Симметрия функций. Схема исследования функции.	2	Пр.5,
	53-54	Практическое занятие №13 Чтение графиков функций.	2	
	55-56	Свойства и графики тригонометрических функций.	2	
	57-58	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №14 ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК на тему «Построение графиков функций на уроках математики и спец.дисциплин».	2/2	
Тема 4.3	Содержание учебного материала		8	Пр.5
Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.	59-60	Свойства степенных функций, их графики. Свойства показательных функций, их графики.	2	
	61-62	Практическое занятие №15 Свойства степенных, показательных функций, их графики.	2	
	63-64	Профессионально-ориентированное содержание Логарифмические функции, их графики. Использование логарифмической спирали в профессиональной деятельности Повара и кондитера.	2	
		65-66	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №16 Логарифмические функции, их графики. Исследование и построение графиков функций. Использование графиков в профессиональных задачах Поварского и кондитерского дела.	
	Геометрия Раздел 5. Прямые и плоскости в пространстве		23	
Тема 5.1	Содержание учебного материала		6	

Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.	67-68	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> УРОК ВЗАИМООБУЧЕНИЯ на тему «Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельные, перпендикулярные и скрещивающиеся прямые в изделиях и продукциях кулинарии».	2	Пр.9
	69-70	Практическое занятие №17 Решение задач на взаимное расположение прямых в пространстве.	2	
	71-72	Практическое занятие №18 Решение задач на взаимное расположение прямой и плоскости. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике, поварском и кондитерском деле). Решение практико-ориентированных задач.	2	
Тема 5.2. Параллельность прямых и плоскостей.	Содержание учебного материала		9	
	73-74	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Параллельность прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике, в профессиональной деятельности <i>Повара и кондитера</i>).	2	Пр.9, Пр.11
	75-76	Параллельный перенос. Симметрия относительно плоскости.	2	
	77-78	Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции.	2	
	79-80	Практическое занятие №19 Задачи на свойства параллельных плоскостей. Практико-ориентированные задачи в курсе геометрии на плоскости.	2	
	81	Практическое занятие №20 Задачи на параллельное проектирование.	1	
	Содержание учебного материала		8	
Тема 5.3 Углы между прямыми и плоскостями.	82-83	Перпендикулярность прямой и плоскости.	2	Пр.9
	84-85	Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью.	2	
	86	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №21 Задачи на определение угла между прямой и плоскостью в практико-ориентированных задачах.	1/1	
	87-88	Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2	

	89	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	1/1	
		Практическое занятие №22 Теорема о трех перпендикулярах. Расстояние от точки до плоскости. Решение практико-ориентированных задач на параллельность и перпендикулярность.		
Геометрия Раздел 6. Координаты и векторы			15	
Тема 6.1 Координаты и векторы в пространстве.	Содержание учебного материала		6	
	90-91	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Прямоугольная система координат в пространстве. Применение формулы расстояния между двумя точками в профессиональных задачах <i>Повара, кондитера.</i>	2	Пр.13
	92-93	Уравнение сферы. Уравнение плоскости и прямой.	2	
	94-95	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №23 Решение задач по теме: Координаты и векторы в пространстве. Определение расстояния между точками изделия кулинарии, используя метод координат.	2/2	
Тема 6.2 Скалярное произведение.	Содержание учебного материала		9	
	96-97	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Векторы. Модуль вектора. Векторы в профессиональной деятельности <i>Повара, кондитера.</i>	2	Пр.13
	98	Практическое занятие №24 Действия с векторами.	1	
	99-102	Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось.	4	
	103-104	Практическое занятие №25 Дифференцированный зачёт.	2	
II семестр				
Алгебра и начала математического анализа Раздел 7. Начала математического анализа			41	
	Содержание учебного материала		6	

Тема 7.1. Последовательности.	105-106	Свойства числовых последовательностей. Суммирование последовательностей.	2	
	107-108	Геометрическая прогрессия. Арифметическая прогрессия.	2	
	109-110	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №26 Вычисления членов последовательности. Решение практико-ориентированных задач по теме «Последовательности» в профессиональной деятельности <i>Повара и кондитера</i> .	2/2	
Тема 7.2 Производная функции.	Содержание учебного материала		4	
	111	Понятие о производной функции. Геометрический смысл производной.	1	
	112	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Физический смысл производной в профессиональных задачах естественнонаучного профиля. Уравнение касательной к графику функции.	1	
	113-114	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №27 Составление уравнения касательной к графику функции. Решение практико-ориентированных задач.	2/2	
Тема 7.3 Формулы дифференцирования.	Содержание учебного материала		16	
	115-116	Производные суммы, разности. Производная произведения. Производная частного.	2	
	117-118	Производная степенной функции. Производная показательной функции.	2	

	119-120	Производные тригонометрических функций.	2	
	121-124	Практическое занятие №28 Вычисление производных элементарных функций	4	
	125-126	Производная сложной функции.	2	
	127-130	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №29 Применение производных сложных функций в профессиональных задачах Повара, кондитера.	4/4	
Тема 7.4	Содержание учебного материала		15	Пр.4, Пр.14
Применение производной к исследованию функций.	131-132	Возрастание и убывание функции. Точки максимума, минимума. Экстремум функции.	2	
	133-134	Практическое занятие №30 Возрастание и убывание, экстремум функции.	2	
	1135-136	Монотонность функции.	2	
		Наибольшие, наименьшие значения функций.		
	137-140	Профессионально-ориентированное содержание УРОК-ПРАКТИКУМ с использованием нетрадиционных форм обучения в сочетании с элементами мультимедийных технологий (Практическое занятие №31) Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции. Оптимизации размеров порций и количества ингредиентов для экономии продуктов и создания более эффективных рецептов.	4/4	
141	Профессионально-ориентированное содержание Применение производной к исследованию функций. Наименьшее и наибольшее значение функции (рассмотрение задач – исследований о	1		

		тарифной политике предприятий питания; методы максимизации доходов)		
	142-145	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4/4	
		Практическое занятие №32 Исследование, построение графиков функций. Решение задач на определение температуры закипания и времени варки бульона по графику процесса приготовления первого блюда.		
Алгебра и начала математического анализа Раздел 8. Интеграл и его применение			16	
Тема 8.1	Содержание учебного материала		4	
Первообразная.	146-147	Свойство первообразной. Правила вычисления первообразных.	2	Пр.4
	148-149	Практическое занятие №33 Вычисление первообразных.	2	
Тема 8.2	Содержание учебного материала		12	
Интеграл и его применения.	150-151	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2	Пр.4, Пр.14
Формула Ньютона-Лейбница.		Неопределенные интегралы. Задача о площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона-Лейбница. Применение интеграла в кулинарии.		
	152	Формула Ньютона-Лейбница.	1	
	153-156	Практическое занятие №34 Вычисление площадей криволинейных трапеций.	4	
	157-158	Определенные интегралы.	2	
	159-160	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	2/2	
		Практическое занятие №35		

		Вычисление определенных интегралов. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин в кулинарии.		
	161	Применение интегралов в физике и геометрии.	1	
Геометрия			36	
Раздел 9. Многогранники и тела вращения				
Тема 9.1. Многогранники.	Содержание учебного материала		14	
	162-163	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> БИНАРНЫЙ УРОК ПО МАТЕМАТИКЕ И КУЛИНАРИИ по теме: «Многогранники и тела вращения, простые формы нарезки овощей. Прямоугольный параллелепипед».	2	Пр.10
	164-165	Куб. Призма. Прямая, правильная призма.	2	
	166-167	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №36 Решение задач на свойства призмы, параллелепипеда. Задачи на нахождение геометрических фигур в кондитерских изделиях.	2/2	
	168-169	Пирамида. Тетраэдр.	2	
	170-171	Практическое занятие №37 Решение задач на свойства пирамиды, тетраэдра.	2	
	172-173	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Симметрии в многогранниках. Правильные многогранники. Примеры симметрий в профессиях и специальностях естественнонаучного профиля.	2	
	174-175	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №38	2/2	

		Построение сечений куба, призмы, пирамиды. Применение геометрических форм многогранников при нарезке продуктов питания.		
Тема 9.2. Тела и поверхности вращения	Содержание учебного материала		8	Пр.10
	176-177	Цилиндр. Конус.	2	
	178-179	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		УРОК-СЕМИНАР С ЭЛЕМЕНТАМИ ИССЛЕДОВАНИЯ (Практическое занятие №39) Влияние геометрических форм на восприятие блюд и их порционирование.		
	180-181	Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Уравнение сферы.	2	
	182-183	Практическое занятие №40 Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах.	2	
Тема 9.3 Измерения в геометрии.	Содержание учебного материала		14	Пр.6, Пр.12
	184-185	Профессионально-ориентированное содержание	2	
		Площадь и объем куба. Площадь и объем параллелепипеда. Площадь призмы. Объем призмы. Площадь пирамиды. Объем пирамиды. Определение объема посуды при приготовлении кондитерских изделий.		
	186-187	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		УРОК С ЭЛЕМЕНТАМИ ПРОБЛЕМНОГО ОБУЧЕНИЯ (Практическое занятие №34) Вычисление площадей поверхности многогранников в профессиональных задачах Повара, кондитера.		
	188-191	Профессионально-ориентированное содержание	4/4	
		Практическое занятие №42		

		ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК на тему «Вычисление объемов многогранников. Расчет вместимости жидкости в сосудах разной формы для точного расчёта числа порций».		
	192-193	Площадь цилиндра. Объем цилиндра. Площадь конуса. Объем конуса. Площадь и объем шара.	2	
	194-197	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №43 Площадь конуса. Объем конуса. Площадь и объем шара. «Объемы» в профессиональной деятельности <i>Повара, кондитера.</i>	4/4	
Алгебра и начала математического анализа Раздел 10. Уравнения и неравенства			15	
Тема 10.1. Уравнения и системы уравнений.	Содержание учебного материала		15	
	198-199	Равносильность уравнений. Основные приемы решения уравнений.	2	Пр.3, Пр.6
		Рациональные уравнения. Иррациональные уравнения.		
	200-201	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №44 Составление и решение текстовых задач профессионального содержания.	2/2	
	202-203	Практическое занятие №45 Решение иррациональных уравнений.	2	
	204	Показательные уравнения.	1	
	205-206	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №46 Показательные уравнения в профессиональной деятельности <i>Повара, кондитера.</i>	2/2	

	207	Тригонометрические уравнения.	1	
	208-209	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		БИНАРНЫЙ УРОК (Практическое занятие №47) Решение тригонометрических уравнений. Составление и решение текстовых задач профессионального содержания на применение математических формул при создании сладостей и десертов .		
	210	Основные приемы решения систем уравнений.	1	
	211-212	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
Практическое занятие №48 Составление и решение текстовых задач профессионального содержания с помощью систем уравнений с двумя переменными.				
Вероятность и статистика			12	
Раздел 11. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей				
Тема 11.1. Комбинаторика. Формула Бинома-Ньютон.	Содержание учебного материала		6	Пр.6, Пр.7, Пр.8,Пр.14,
	213-214	Профессионально-ориентированное содержание	2	
		Основные понятия комбинаторики. Правила комбинаторики. Формула Бинома-Ньютона. Комбинаторика при составлении меню для праздничного обеда.		
	215-216	Практическое занятие №49 Решение задач на формулу Бинома-Ньютона.	2	
	217-218	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
Практическое занятие №50 Решение комбинаторных задач в профессиональной деятельности Повара, кондитера.				
Тема 11.2.	Содержание учебного материала		6	
Элементы теории вероятностей и	219-220	Профессионально-ориентированное содержание	2	Пр.6, Пр.7, Пр.8,Пр.14,
		УРОК-СЕМИНАР С ЭЛЕМЕНТАМИ ИССЛЕДОВАНИЯ И С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕТОДА «КРУГЛОГО СТОЛА» на тему		

математической статистики.		«Элементы теории вероятностей в профессиональной деятельности Повара и кондитера»		
Случайная величина.	221-222	Профессионально-ориентированное содержание	2	
		Сложение и умножение вероятностей. Повторные испытания. Случайная величина в профессиональной деятельности Повара, кондитера.		
	223-224	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		Практическое занятие №51 Прикладные задачи. Статистический анализ предпочтений потребителей в кулинарии.		
	Консультации		2	
	Экзамен		6	
	ИТОГО:		232	

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основная литература

1. Башмаков, М.И. Математика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / М. И. Башмаков. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-9242-6. – Текст: непосредственный.
2. Григорьев, В.П. Математика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.П.Григорьев, Т.Н.Сабурова. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020. – 368 с. – ISBN 978- 5-4468-9418-5. – Текст: непосредственный.

Дополнительная литература

1. Мерзляк, А. Г. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Углублённый уровень. / А.Г. Мерзляк, Д.А. Номировский, В.М. Поляков. - Москва: Просвещение, 2023. - 480 с. - ISBN 978-5-09-101586-7. - Текст: электронный.
2. Мерзляк, А. Г. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Углублённый уровень. / А.Г. Мерзляк, Д.А. Номировский, В.М. Поляков. - Москва: Просвещение, 2023. - 412 с. - ISBN 978-5-09-101587-4. - Текст: электронный.
3. Никольский, С. М. Математика: алгебра и начала математического анализа. 10 класс (базовый и углубленный уровни) : учебник / С. М. Никольский, М. К. Потапов, Н. Н. Решетников. - 7-е изд. - Москва : Просвещение, 2022. - 432 с. - ISBN 978-5-09-099454-5. - Текст: электронный.
4. Никольский, С. М. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Базовый и углублённый уровни: учебник / С. М. Никольский, М. К. Потапов, Н. Н. Решетников. - 6-е изд. - Москва: Просвещение, 2022. - 464 с. - ISBN 978-5-09-099455-2. - Текст: электронный.

Интернет-ресурсы

1. Интернет урок [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://interneturok.ru/>
2. Каталог образовательных ресурсов «Школьный мир» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://schools-world.ru/>
3. Консультант Плюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> 25
4. Mat-Ege.ru. Подготовка к ЕГЭ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://matege.ru/>
5. Московский Институт Открытого образования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://mioo.ru/>
6. Российский общеобразовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.school.edu.ru/>
7. Учи.ру – интерактивная образовательная онлайн-платформа. – Режим доступа: <https://uchi.ru/>
8. ЯКласс – цифровой образовательный ресурс для школ. Алгебра. – Режим доступа: <https://www.yaklass.ru/p/algebra>
9. ЯКласс – цифровой образовательный ресурс для школ. Геометрия. – Режим доступа: <https://www.yaklass.ru/p/geometria> Всероссийская олимпиада школьников – официальный сайт. – URL: <https://vos.olimpiada.ru/>
- 10.Российская электронная школа – официальный сайт. Алгебра и начала математического анализа – Режим доступа: <https://resh.edu.ru/subject/51/>
- 11.Российская электронная школа – официальный сайт. Геометрия – Режим доступа: <https://resh.edu.ru/subject/17/>
- 12.Юрайт – образовательная платформа для университетов и колледжей. Библиотека. Свободный доступ – Режим доступа: <https://urait.ru/library/svobodnyydostup/matematika-statistika-i-mehanika>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Пр.1.</i> – владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы, теоремы, следствия, свойства, доказательства, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №2, №3. Оценка выполнения исследовательских работ. Оценка выполнения экзаменационной работы.
<i>Пр.2.</i> – умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное, иррациональное число, комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; степень числа, логарифм числа, степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, синус, косинус и тангенс произвольного числа; умение	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней	Устный опрос с использованием карточек Plickers. Оценка выполнения практических работ: №2, №3. Оценка выполнения самостоятельных работ: №7, №9, №29, №31. Оценка решения профессионально-ориентированных задач. Оценка выполнения исследовательских работ. Оценка выполнения тестовых заданий на платформе Wizer.Me. Оценка выполнения экзаменационной работы.

выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач.	птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
<i>Пр.3.</i> – умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; тождество, тождественное преобразование, равносильность уравнений, неравенств и систем; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; умение изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1. Устный опрос. 2. Оценка выполнения практических работ: №5, №6. 3. Оценка выполнения кейсовых заданий. 4. Оценка выполнения заданий контрольной работы. 5. Опрос в режим видеоконференции. 6. On-line-опрос на платформе Google Класс. 7. Оценка выполнения экзаменационной работы.
<i>Пр.4.</i> – умение оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; функция, непрерывная функция, производная, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение задавать последовательности, в том	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;	1. Экспресс-опрос. 2. Оценка выполнения практической работы №44. 3. Оценка выполнения самостоятельной работы №45. 4. Оценка выполнения тестового задания №48. 5. Оценка выполнения математического диктанта №46. 6. On-line-опрос на платформе Сферум. 7. Оценка выполнения экзаменационной работы.

числе с помощью рекуррентных формул; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения.	ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
<i>Пр. 5.</i> – умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке, график функции; умение строить графики изученных функций; выполнять преобразования графиков функций; использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Опрос в режим видеоконференции. 3. Оценка выполнения самостоятельной работы: №35. 4. Оценка выполнения математического диктанта №34. 5. On-line-опрос на платформе Google Класс. 6. Оценка выполнения заданий по дифференцированному зачёту. 7. Оценка выполнения экзаменационной работы.

жизни; умение проводить исследование функции; умение выражать формулами зависимости между величинами, использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами.		
Пр.6.– умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей; ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере; ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; 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.	1. Устный опрос. Оценка выполнения самостоятельных работ: №41, №42. 3. On-line-опрос на платформе Сферум. 4. Оценка выполнения заданий с помощью платформы Quizzes. 5. Оценка выполнения проектных работ. Оценка выполнения экзаменационной работы.
Пр.7.– умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе

наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии.	деятельности применительно к различным контекстам; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. Оценка выполнения самостоятельных работ: №18, №19, №20. Оценка решения профессионально-ориентированных задач. 5. Оценка выполнения заданий с помощью платформы Quizzes. Оценка выполнения экзаменационной работы.
<i>Пр.8.</i> – умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение оперировать понятиями: распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Устный опрос с использованием карточек Plickers. Оценка выполнения практической работы: №67. Оценка выполнения самостоятельных работ: №21, №68. 4. On-line-опрос на платформе Сферум. Оценка решения профессионально-ориентированных задач. 6. Оценка выполнения заданий с помощью платформы Quizzes. Оценка выполнения экзаменационной работы.

распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач.		
<i>Пр.9.</i> – умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение формулировать обратное и противоположное утверждение; приводить примеры и контрпримеры; использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач; оценивать логическую правильность рассуждений.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения самостоятельных работ: №13, №16. 4. Оценка решения профессионально-ориентированных задач. 5. Оценка выполнения кейсовых заданий. 6. Оценка выполнения заданий по дифференцированному зачёту. 7. Оценка выполнения экзаменационной работы.
<i>Пр.10.</i> – умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра,	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие; ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос с использованием карточек Plickers. 3. Оценка выполнения самостоятельных работ: №37, №38, №40.

конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы; объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения.	мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; 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.	Оценка решения профессионально-ориентированных задач. Компьютерное тестирование. Оценка выполнения экзаменационной работы.
<i>Пр.11.</i> – умение оперировать понятиями: движение в пространстве, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ПК 1.3. Проводить приготовление и	1. Устный опрос. Оценка выполнения самостоятельной работы: №14. Защита расчётно-графической работы. Оценка выполнения экзаменационной работы.

	подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
<i>Пр.12.</i> – умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	1. Педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач. 2. Устный опрос. 3. Оценка выполнения самостоятельных работ: №41, №42. 4. Оценка выполнения проектных работ. 5. Оценка выполнения заданий по дифференцированному зачёту. 6. Оценка выполнения экзаменационной работы.

<i>Пр.13.</i>– умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, разложение вектора по базису; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	1. Устный опрос. Оценка выполнения практических работ: №25, №26. Оценка выполнения самостоятельной работы №23. Оценка решения профессионально-ориентированных задач. Оценка выполнения кейсовых заданий. Оценка выполнения заданий по дифференцированному зачёту. 7. Самооценка. Оценка выполнения экзаменационной работы.
<i>Пр.14.</i>– умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.	ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	1. Расширенный опрос. Оценка выполнения практической работы: №50. Оценка выполнения самостоятельных работ: №60, №61, №64. Компьютерное тестирование. Оценка решения профессионально-ориентированных задач. 6. Оценка выполнения заданий с помощью платформы Quizzes. Оценка решения контрольной работы. Оценка выполнения экзаменационной работы.

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.12 Информатика»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.12 Информатика»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОУП.12 Информатика предназначена для изучения информатики в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена СПО (ППССЗ) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена.

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
 - осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
 - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
 - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
 - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;
- **метапредметных:**
 - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);
 - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- **предметных:**

Пр.1 - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

Пр.2 - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

Пр.3 - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений;

Пр.4 - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

Пр.5 - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

Пр.6 - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;

Пр.7 - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;

Пр.8 - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; уметь определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; уметь использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

Пр.9 - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и

максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; уметь использовать средства отладки программ в среде программирования; уметь документировать программы;

Пр.10 - уметь создавать веб-страницы; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования);

Пр.11 - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

Пр.12 - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимать возможности цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.12 Информатика с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.4- понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; Пр.12- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
Пр.1 -владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; Пр.2 -понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; Пр.3 - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений; Пр.5 - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; Пр.6 - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Пр.7 - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;

Пр.8 - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; уметь определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; уметь использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

Пр.9 - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных

характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; уметь использовать средства отладки программ в среде программирования; уметь документировать программы; Пр.10 - уметь создавать веб-страницы; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); Пр.11 - уметь использовать компьютерно–математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;	
	Профессиональные компетенции
Пр.10 - уметь создавать веб-страницы; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования);

Пр.11 - уметь использовать компьютерно–математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	144
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	136
лекции	44
лабораторные, практические	92
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	58
в том числе	
теоретическое обучение	2
практические занятия	56
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
в том числе:	
индивидуальный проект	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды предметных и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1 семестр				
Раздел 1.		Информация и информационная деятельность человека	30	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	1-2	Содержание	2	Пр.1
		Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы		
Тема 1.2. Подходы к измерению информации	3-4	Содержание	2	Пр.5
		Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.		
	5-6	Практическое занятие №1: Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации.	2	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	7-10	Содержание	4	Пр.2
		Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		

Тема 1.4 Кодирование информации. Системы счисления	11-12	Практическое занятие №2: Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.	2	Пр.6, Пр.7
	13-14	Практическое занятие №3: Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида	2	
Тема 1.5 Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	15-16	Содержание Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества.	2	Пр.7
	17-18	Практическое занятие №4: Построение таблицы истинности логического выражения. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом	2	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	19-22	Содержание Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет.	4	Пр.3
	23-24	Практическое занятие №5: Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Цифровые сервисы государственных услуг.	2	
Тема 1.7. Службы Интернета	25-26	Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие №6: Поиск в Интернете информации профессионального содержания (об оборудовании, его технических характеристиках, нормативно-техническую документацию). Достоверность информации в Интернете.	2/2	Пр.1, Пр.12

Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	27-28	Практическое занятие №7: Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	Пр.4, Пр.12
Тема 1.9. Информационная безопасность	29-30	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> 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	Пр.4
Раздел 2.		Использование программных систем и сервисов	31	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	31-32	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №8: Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (заявления, акты, инструкции)	2/2	Пр.2, Пр.10
	33-34	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №9: Работа с таблицами и рисунками в текстовых документах (составление меню).	2/2	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	35-36	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №10: Многостраничные документы (договор аренды). Структура документа.	2/2	Пр.10
	37-38	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i> Практическое занятие №11: Гипертекстовые документы. Совместная работа над документами. Шаблоны	2/2	
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	39-40	Практическое занятие №12: Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape).	2	Пр.2
	41-42	Практическое занятие №13: Программы по записи и редактированию звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	2	

Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	43-46	Профессионально-ориентированное содержание	4/4	Пр.2, Пр.12
		Практическое занятие №14-15: Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения (построение эскизов)		
	47-48	Практическое занятие №16: Обработка звука, монтаж видео.	2	
	49-51	Дифференцированный зачет	3	
	2 семестр			
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	52-53	Содержание	2	Пр.2, Пр.12
		Виды компьютерных презентаций. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		
	54-55	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		Практическое занятие №17: Основные этапы разработки презентации для представления профессиональной информации (презентация нового блюда).		
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	56-57	УРОК – ДЕЛОВАЯ ИГРА «Знатоки средств информационных технологий и информационных процессов». Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации	2	Пр.2, Пр.12
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	58-59	Содержание	2	Пр.2, Пр.12
		Язык разметки гипертекста HTML. Веб-сайты и веб-страницы		
	60-61	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
		Практическое занятие №18: Оформление гипертекстовой страницы с рецептами блюд.		
Раздел 3.		Информационное моделирование	44	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	62-63	Содержание	2	Пр.11
		Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	64-65	Содержание	2	Пр.7
		Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
	66-67	Содержание		Пр.7, Пр.11

Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области		Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	68-69	Содержание	2	Пр.8, Пр.9
		Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры		
	70-73	Практическое занятие №19-20: Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	4	
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	74-75	Содержание	2	Пр.8, Пр.9
		Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы.		
	76-79	Профессионально-ориентированное содержание	4/4	
Практическое занятие №21-22: Анализ алгоритмов для решения задач профессиональной направленности: о нормах продуктов, вычисления объемов столовой посуды. Задачи поиска элемента с заданными свойствами				
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	80-81	Содержание	2	Пр.10
		Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	82-85	Профессионально-ориентированное содержание	4/4	
		Практическое занятие №23-24: Создание таблиц и форм (в БД «Кафе»).		
	86-87	Профессионально-ориентированное содержание	2/2	
Практическое занятие №25: Установление связей между таблицами. Создание запросов (в БД «Кафе»).				
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	88-89	Содержание	2	Пр.10
		Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация.		
	90-91	Профессионально-ориентированное содержание	2	

		Практическое занятие №26: Сортировка, фильтрация, условное форматирование (ведомость, стоимость оборудования)	2	
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	92-95	Практическое занятие №27-28: Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции.	4	Пр.10
	96-97	Практическое занятие №29: Реализация математических моделей в электронных таблицах.	2	
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	98-101	Практическое занятие №30-31: Визуализация данных в электронных таблицах	4	Пр.10
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	102-105	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4/4	Пр.10, Пр.11, Пр.12
		УРОК-ПРАКТИКУМ (Практическое занятие №32-33: Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области: табель рабочего времени, калькуляция блюд и построение диаграмм по данным о деятельности кафе)		
Раздел 4.		Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда	31	
Тема 4.1. Конструктор Тильда	106-107	Содержание	2	Пр.10
		Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода		
Тема 4.2 Создание сайта	108-109	Содержание	2	Пр.10
		Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.		
Тема 4.3. Создание различных видов страниц	110-113	<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4/4	Пр.10
		Практическое занятие №34-35: Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)		
		<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>	4	Пр.10

Тема 4.4. Стандартные блоки	114-117	Практическое занятие №36-37: Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную тему	4	
Тема 4.5. Панель навигации	118	Содержание	1	Пр.10
		Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).		
	119-121	Практическое занятие №38: Работа с текстом, изображениями и видео	3	
Тема 4.6. Настройка главной страницы	122-123	Содержание	2	Пр.10
		Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		
	124-127	Профессионально-ориентированное содержание	4/4	
		Практическое занятие №39-40: Настройка главной страницы		
Тема 4.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда	128-136	Профессионально-ориентированное содержание	9/8	Пр.10
		Практическое занятие № 41-45: Проектная работа «Создание интернет-кафе»		
		Консультация	2	
		Промежуточная аттестация (экзамен)	6	
		Всего	144 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Цветкова, М. С. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова, И. Ю. Хлобыстова. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 352 с.— ISBN 978-5-4468-8663-0.- Текст: непосредственный.
2. Цветкова, М. С. Информатика. Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М. С. Цветкова, С.А. Гаврилова, И. Ю. Хлобыстова. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2020. — 272 с. - ISBN 978-5-4468-9250-1. - Текст: непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Боресков, А. В. Компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Боресков, Е. В. Шикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — ISBN 978-5-534-11630-4.— URL: <https://urait.ru/bcode/476345>. (дата обращения: 07.03.2023). - Текст : электронный.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 133 с. - ISBN 978-5-534-07984-5. - URL: <https://urait.ru/bcode/516857> (дата обращения: 07.03.2023). - Текст: электронный.
3. Михеева, Е.В. Информатика: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.В. Михеева, О.И. Титова.-4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 400с. - ISBN 978-5-4468-8648-7 – Текст: непосредственный
4. Михеева, Е.В. Информатика. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования/ Е.В. Михеева, О.И. Титова.-4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 224с. – ISBN 978-5-4468-8647-0 – Текст: непосредственный.
5. Молочков, В. П. Создание сайтов на Tilda. Самоучитель / В. П.Молочков.— СПб.: БХВ, 2022. — 347 с. – ISBN 978-5-9775-6777-0 - Текст: непосредственный.

Интернет- ресурсы:

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).

4. www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям).
5. <http://ru.iite.unesco.org/publications> (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
6. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика. Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
7. www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
8. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
9. www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
10. www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
11. www.hear.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
12. www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр.1 Владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы», «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет, характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - тестовое задание для входного контроля знаний; - оценка тестовых заданий по теме 1.1; - оценка практических работ №5-6; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.2 -понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка тестовых заданий по теме 1.3; - оценка практических работ №8-9, 12-18; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.3 - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка тестовых заданий по теме 1.6; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.4- понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка тестовых заданий по теме 1.9; - оценка практической работы №7; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.5 -понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; уметь определять информационный объем текстовых,	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос;

графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации	профессиональной деятельности	- оценка решения задач; - оценка практической работы №1; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.6 - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач; - оценка решения практических заданий; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.7 - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка решения задач; - оценка практической работы №4; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.8 - понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос;

диапазоне; обработка многоразрядных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; уметь определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи; владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; уметь использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по улучшению программного кода; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)	профессиональной деятельности	- оценка тестовых заданий по теме 3.4; - оценка практических работ №19-22; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.9 - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка практических работ №19-22; - выполнение заданий по промежуточной аттестации

возможности инструментальных средств среды разработки; уметь использовать средства отладки программ в среде программирования; уметь документировать программы		
Пр.10 - уметь создавать веб-страницы; уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; уметь использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; уметь использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений, выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования)	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка тестовых заданий по теме 3.6 -3.8; - оценка практических работ №8-11, 23-45; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.11 - уметь использовать компьютерно–математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка тестовых заданий по теме 3.1, 3.3; - оценка практических работ №19-22, 32-33; - выполнение заданий по промежуточной аттестации
Пр.12- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач, в том числе на ПК; - устный опрос; - оценка тестовых заданий по теме 3.4; - оценка практических работ №5-7, 14-18, 32-33; - выполнение заданий по промежуточной аттестации

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.13 ХИМИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП.13 Химия»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОУП.13«Химия» предназначена для изучения химии в профессиональных образовательных организациях СПО, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП, СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Химия» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

Л - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; Л - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; Л - наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

Л - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно- нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально- культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

- **метапредметных:**

М - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

М - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

М - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

- **предметных:**

Пр.1. владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И.

Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

Пр.2. уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

Пр.3. уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

Пр.4. уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

Пр.5. сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

Пр.6. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением

Пр.7. уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

Пр.8. уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

Пр.10. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.

Пр.11 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения

практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

Пр.12 - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.13 Химия с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр.1. владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно- восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; Пр.2 уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; Пр.3. уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; Пр.4. уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

Пр.5. сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

Пр.6. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением

Пр.3. уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

Пр.7. уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; Пр.8. уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); Пр.10. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением	
Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); Пр.10. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением Пр.11 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; Пр.12 - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого

Пр.10. - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением. Пр.11 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; Пр.12 - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации.	производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	144
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	136
лекции	87
лабораторные, практические	49
Профессионально-ориентированное содержание предмета (содержание прикладного модуля)	58
в том числе:	
Теоретическое обучение	40
Практические занятия	18
индивидуальный проект (часов);	-
Консультации (часов);	2
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет I семестр	
Промежуточная аттестация (часов) Экзамен II семестр	6

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	коды комп. и ЛР формируемых способ. эл. пр.
Раздел 1.	Содержание учебного материала:		
Тема 1.1. Введение. Науки о природе.	Роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества. Науки о природе, их роль в познании окружающего мира и развитии цивилизации. Естественнаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Моделирование явлений и объектов природы. История и достижения в области естественных наук. Российские естественные науки.	2	Пр.2- Пр.3 21111
	Раздел 2. Органическая химия		
Тема 2.1. Многообразие органических веществ.	Содержание учебного материала Понятие об органическом веществе и органической химии. Краткий очерк истории развития органической химии. Витализм и его крушение. Особенности строения органических соединений. Круговорот углерода в природе. Многообразие и классификация органических веществ. Основы номенклатуры органических соединений.	2	Пр.2-Пр.4
Тема 2.2.Классификация органических веществ.	Классификация органических веществ в зависимости от строения углеродной цепи. Понятие функциональной группы. Классификация органических веществ по типу функциональной группы.	2	
Тема 2.3.Классификация химических реакций в органической химии.Разновидности реакций каждого типа, особенности	Понятие о механизмах реакций в органической химии. Субстрат и реагент. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные). Реакции присоединения,элиминирования (Е), замещения, изомеризации. Разновидности реакций каждого типа: гидрирование и дегидрирование, галогенирование и дегалогенирование, гидратация и дегидратация, гидрогалогенирование и дегидрогалогенирование, полимеризация и	2	

ОВР в органической химии.	поликонденсация, перегруппировка. Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии.		
Тема 2.4. Теория строения органических веществ. Основные положения теории химического строения	Лабораторная работа № 1: «Моделирование моделей органических веществ».	2	
	Лабораторная работа № 2 : «Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении»	2	
	Профессионально-ориентированный урок содержания Лабораторная работа № 3 : « Особенности окислительно-восстановительных реакций в органической химии. Реакция какамлизации при приготовлении пищи»	2/2	
Тема 2.5. Предельные, непредельные, ароматические углеводороды, применение углеводородов.	Содержание учебного материала Определение, строение и характеристика углеводородов. Алканы.Алкены, алкадиены, алкины, арены. Гомологический ряд, изомерия, номенклатура. Химические свойства Натуральный и синтетические каучуки. Резина. Бензол. Химические свойства бензола: горение, реакции замещения (галогенирование, нитрование). Применение бензола на основе свойств.	3	Пр.2-Пр.5
Тема 2.6. Природные источники углеводородов и их практическое применение. Нефть	Нефть. Нахождение в природе, состав и физические свойства нефти. Топливо-энергетическое значение нефти. Промышленная переработка нефти. Ректификация нефти, основные фракции ее разделения, их использование. Вторичная переработка нефтепродуктов. Ректификация мазута при уменьшенном давлении. Крекинг нефтепродуктов. Различные виды крекинга, работы В.Г.Шухова. Алкилирование непредельных углеводородов. Риформинг нефтепродуктов. Качество автомобильного топлива. Октановое число.	2	
Тема 2.7. Природный и попутный нефтяные газы. Каменный уголь.	Природный и попутный нефтяной газы. Сравнение состава природного и попутного газов, их практическое использование.	2	
	Каменный уголь. Основные направления использования каменного угля. Коксование каменного угля, важнейшие продукты этого процесса: кокс, каменноугольная смола, надсмольная вода. Соединения, выделяемые из каменноугольной смолы. Продукты, получаемые из надсмольной воды.		
	Лабораторная работа № 4. «Природные источники углеводородов. Ознакомление с коллекцией образцов нефти и продуктов её переработки».	2	
	Практическая работа № 1. «Свойства алкадиенов» (с. 123).	2	
	Содержание учебного материала		

Тема 2.8. Предельные одноатомные спирты.	Спирты, классификация, строение, свойства, применение в народном хозяйстве. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Получение этанола брожением глюкозы и гидратацией этилена. Гидроксильная группа как функциональная. Понятие о предельных одноатомных спиртах. Химические свойства этанола: взаимодействие с натрием, образование простых и сложных эфиров, окисление в альдегид. Применение этанола на основе свойств. Алкоголизм, его последствия и предупреждение.	2	Пр.2-Пр.7
Тема 2.9. Многоатомные предельные спирты. Фенолы, их характеристика. Способы применения фенолов в народном хозяйстве.	Профессионально-ориентированный содержание Лекция Многоатомные спирты. Состав, строение, свойства, применение. Глицерин как представитель многоатомных спиртов. Качественная реакция на многоатомные спирты. Применение глицерина. Фенолы, их характеристика, способы применения в народном хозяйстве. Физические и химические свойства фенола. Взаимное влияние атомов в молекуле фенола: взаимодействие с гидроксидом натрия и азотной кислотой. Применение фенола на основе свойств. Положительные и отрицательные свойства фенола. Приготовление спиртосодержащих коктейлей.	2	
Тема 2.10. Альдегиды. Кетоны.	Понятие об альдегидах. Альдегидная группа как функциональная. Формальдегид и его свойства: окисление в соответствующую кислоту, восстановление в соответствующий спирт. Получение альдегидов окислением соответствующих спиртов. Применение формальдегида на основе его свойств. Понятие об кетонах. Карбонильная группа как функциональная. Ацетон и его свойства.	2	
Тема 2.11. Карбоновые кислоты. Применение карбоновых кислот.	Профессионально-ориентированный содержание Лекция Понятие о карбоновых кислотах. Карбоксильная группа как функциональная. Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Получение карбоновых кислот окислением альдегидов. Химические свойства уксусной кислоты: общие свойства с минеральными кислотами и реакция этерификации. Применение уксусной кислоты на основе свойств. Высшие жирные кислоты на примере пальмитиновой и стеариновой. Применение уксусной кислоты на основе свойств.	2	

Тема 2.12.Сложные эфиры. Жиры.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Получение сложных эфиров реакцией этерификации. Сложные эфиры в природе, их значение. Применение сложных эфиров на основе свойств. Жиры как сложные эфиры. Классификация жиров. Химические свойства жиров: гидролиз и гидрирование жидких жиров. Применение жиров на основе свойств. Мыла. Применение жиров в профессии.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 5. «Свойства этилового спирта»	2/2	
	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 6. «Идентификация органических веществ в продуктах питания»	2/2	
Тема 2.13.Углеводы. Моносахариды. Дисахариды. Применение углеводов. Полисахариды.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Углеводы, классификация, их характеристика. Моно- сахариды. Состав, строение, свойства, применение. Глюкоза – вещество с двойственной функцией – альдегидоспирт. Химические свойства глюкозы: окисление в глюконовую кислоту, восстановление в сорбит, спиртовое брожение. Применение глюкозы на основе свойств. Полисахариды. Состав. строение, свойства и применение крахмала и целлюлозы. Значение углеводов в живой природе и жизни человека. Понятие о реакциях поликонденсации и гидролиза на примере взаимопревращений: глюкоза $\longrightarrow$ полисахарид». Изомальт.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа №7.«Изучение свойств уксусной кислоты».	2/2	
	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 8. «Углеводы. Свойства глюкозы и сахарозы».	2	
Тема 2.14. Азотосодержащие органические вещества Амины. Анилин, его практическое значение.	Содержание учебного материала		
	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Амины. Понятие об аминах. Первичные, вторичные и третичные амины. Классификация аминов по типу углеводородного радикала и числу аминогрупп в молекуле. Гомологические ряды предельных алифатических и ароматических	2	Пр.5-Пр.7

	аминов, изомерия и номенклатура. Анилин, его строение свойства и области практического применения. Пищевые красители на основе анилина.		
Тема 2.15.Аминокислоты. Биологическая роль аминокислот. Белки. Химические свойства белков	Профессионально-ориентированный содержание Лекция Понятие об аминокислотах, их классификация и строение. Оптическая изомерия α -аминокислот. Номенклатура аминокислот. Двойственность кислотно-основных свойств аминокислот и ее причины. Биполярные ионы. Реакции конденсации. Пептидная связь. Белки, как природные полимеры. Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Фибриллярные и глобулярные белки. Химические свойства белков: горение, денатурация, гидролиз, качественные (цветные) реакции, белки пищи. Аминокислоты – пищевые добавки: повышение биологической ценности пищевых продуктов, улучшение органолептических с-в ПП, повышение стабильности ПП при хранении.	2	
	Содержание учебного материала		

Тема 2.16. Ферменты, витамины. Гормоны. Лекарства.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Биологически активные вещества (витамины и ферменты) Понятие о ферментах как о биологических катализаторах белковой природы. Особенности строения и свойств в сравнении с неорганическими катализаторами. Классификация ферментов. Особенности строения и свойств ферментов: селективность и эффективность. Зависимость активности ферментов от температуры и pH среды. Значение ферментов в биологии и применение в промышленности. Понятие о витаминах. Их классификация и обозначение. Норма потребления витаминов. Водорастворимые (на примере витаминов С, группы В и Р) и жирорастворимые (на примере витаминов А, Э и Е). Авитаминозы, гипervитаминозы и гиповитаминозы, их профилактика. Условия сохранения витаминов при тепловой обработке продуктов питания.	2	Пр.8-Пр.12
	I курс II семестр		
	Раздел 3. Общая и неорганическая химия		
	Содержание учебного материала		
Тема 3.1. Основные понятия химии. Простые и сложные вещества. Строение веществ.	Химия наука о веществах. Химические элементы. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Вещества постоянного и переменного состава. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ.	2	Пр.1-Пр.2

	Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества. Законы химии. Закон постоянства состава веществ. Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Способы отображения молекул: электронные, молекулярные и структурные формулы. Периодический закон и строение атома. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Атом – сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. Планетарная модель атома Э. Резерфорда. Строение атома по Н. Бору. Современные представления о строении атома. Корпускулярно-волновой дуализм частиц микромира. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.		
	Практическая работа №2: «Составление электронно-графических формул химических элементов».	2	
	Практическая работа №3 Расчеты по химическим формулам и уравнениям.	2	
	Лабораторная работа № 8: «Моделирование построения Периодической таблицы химических элементов».	2	
	Практическая работа № 3: «Составление характеристики химического элемента».	2	
Тема 3.2. Агрегатные состояния веществ. Чистые вещества и смеси.	Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева-Клапейрона. Различия между смесями и химическими соединениями. Массовая и объемная доли компонентов смеси.	1	
	Профессионально-ориентированное содержание Практическая работа № 4: «Способы разделения смесей. Основные методы разделения неоднородных систем в пищевой промышленности — осаждение, фильтрование и центрифугирование».	2/2	
Тема 3.3. Виды химической связи.		1	
			Пр.2-Пр.5

Ионная химическая связь. Ковалентная химическая связь. Металлическая химическая связь.	Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Ковалентная химическая связь. Два механизма образования этой связи: обменный и донорно-акцепторный. Основные параметры этого типа связи: длина, прочность, угол связи или валентный угол. Основные свойства ковалентной связи: насыщенность, поляризуемость и прочность. Электроотрицательность и классификация ковалентных связей по этому признаку: полярная и неполярная ковалентные связи. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные. Типы кристаллических решеток у веществ с этим типом связи: атомные и молекулярные. Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.		
	Практическая работа № 5: «Составление схем образования химических связей».	2	
	Практическая работа №6: Решение тестовых упражнений по теме: «Типы химической связи».	2	
	Содержание учебного материала		

Тема 3.7. Полимеры. Неорганические и органические полимеры.	Неорганические полимеры Полимеры — простые вещества с атомной кристаллической решеткой: аллотропные видоизменения углерода (алмаз, графит, карбин, фуллерен, взаимосвязь гибридизации орбиталей у атомов углерода с пространственным строением аллотропных модификаций); селен и теллур цепочечного строения. Полимеры — сложные вещества с атомной кристаллической решеткой: кварц, кремнезем (диоксидные соединения кремния), корунд (оксид алюминия) и алюмосиликаты (полевые шпаты, слюда, каолин). «Минералы и горные породы. Сера пластическая. Минеральное волокно — асбест. Значение неорганических природных полимеров в формировании одной из геологических оболочек Земли — литосферы». Органические полимеры. Способы их получения: реакции полимеризации и реакции поликонденсации. «Структуры полимеров: линейные, разветвленные и пространственные. Структурирование полимеров: вулканизация каучуков, дубление белков, отверждение поликонденсационных полимеров. Классификация полимеров по различным признакам». Применение полимеров при приготовлении и хранении продуктов питания.	1	Пр.4-Пр.5
	Лабораторная работа №9: «Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков».	2	
Тема 3.8. Понятие о дисперсных системах.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Классификация дисперсных систем в зависимости от агрегатного состояния дисперсионной среды и дисперсной фазы, а также по размеру их частиц. Грубодисперсные системы. Тонкодисперсные системы: коллоидные (золи и гели) и истинные (молекулярные, молекулярно-ионные и ионные). Эффект Тиндаля. Коагуляция в коллоидных растворах. Пищевые гели.	2	
Тема 3.9. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе. Значение гелей в организации живой материи.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Эмульсии и суспензии в строительстве, пищевой и медицинской промышленности, косметике. Биологические, медицинские и технологические золи. Значение гелей в организации живой материи. Биологические, пищевые, медицинские, косметические гели. Синерезис в гелях. Синерезис как фактор, определяющий срок годности продукции на основе гелей.	2	
	Профессионально-ориентированный содержание Лабораторная работа №10: «Дисперсные системы в пищевой промышленности».	2/2	

	Практическая работа №6 :Решение задач на нахождение массовых долей элементов в сложном веществе.	2	
Тема 3.10. Химические реакции. Условия протекания химических реакций. Классификация химических реакций	Содержание учебного материала Профессионально-ориентированный содержание Лекция Понятие о химической реакции. Классификация химических реакций в органической и неорганической химии. Необходимые условия для протекания химических реакций, признаки протекания химических реакций. Химические реакции, протекающие при приготовлении пищи. Реакции, идущие без изменения качественного состава веществ: аллотропизация и изомеризация. Реакции, идущие с изменением состава веществ: по числу и характеру реагирующих и образующихся веществ (разложения, соединения, замещения, обмена); Реакции по тепловому эффекту (экзо- и эндотермические); по фазе (гомо- и гетерогенные); по направлению (обратимые и необратимые); по использованию катализатора (каталитические и некаталитические); по механизму (радикальные, молекулярные и ионные). Реакция карамелизации.	2	Пр.1-Пр.2
Тема 3.11. Скорость химической реакции. Факторы, влияющие на скорость реакций. Обратимость химических реакций.	Скорость химических реакций. Скорость гомо- и гетерогенной реакции. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Природа реагирующих веществ. Температура (закон Вант-Гоффа).	2	
	Концентрация. Катализаторы и катализ: гомо- и гетерогенный, их механизмы. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами. Зависимость скорости реакций от поверхности соприкосновения реагирующих веществ. Обратимость химических реакций. Понятие о химическом равновесии. Равновесные концентрации. Динамичность химического равновесия. Факторы, влияющие на смещение равновесия: концентрация, давление, температура (принцип Ле Шателье).		
	Практическая работа №7: Решение расчетных задач по теме: « Скорость химической реакции».	2	
	Содержание учебного материала		

Тема 3.12. Вода. Растворы. Растворение. Жесткость воды. Способы устранения жесткости. Теория электролитической диссоциации.	Профессионально-ориентированный содержание Лекция Физико-химическая природа растворения и растворов. Взаимодействие растворителя и растворенного вещества. Растворимость веществ.. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества (процентная), молярная концентрация. Жесткость воды. Способы и методы устранения жесткости. Механизм диссоциации веществ с различными типами химических связей. Вклад русских ученых в развитие представлений об электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации». Сильные и средние электролиты. Реакции обмена в водных растворах электролитов, гидролиз. Растворы в пищевой промышленности.	2	Пр.2-Пр.7
Тема 3.13. Кислоты как электролиты	Профессионально-ориентированный содержание Лекция Кислоты как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства кислот в свете теории электролитической диссоциации.. Кислоты не кухне. Органические и неорганические кислоты – в пищевой промышленности.	2	
Тема 3.14. Основания и соли как электролиты.	Профессионально-ориентированный содержание Лекция Основания как электролиты, их классификация по различным признакам. Химические свойства оснований в свете теории электролитической диссоциации. Моющие средства для пищевых производств на основе щелочей.	2	
	Профессионально-ориентированный содержание Лекция Соли как электролиты. Соли средние, кислые и основные. Химические свойства солей в свете теории электролитической диссоциации. Способы получения солей. Хлорид натрия, добыча и применение.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 11: «Приготовление растворов заданной концентрации при приготовлении коктейлей»	2/2	
	Практическая работа № 8. Решение задач на определение массовой доли растворенного вещества.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 12: «Исследование химических свойств кислот. Основное назначение пищевых кислот - регулятор кислотности, стабилизатор окраски, катализатор гидролиза и инверсии ».	2	

	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 13: «Исследование химических свойств щелочей ».	2
	Профессионально-ориентированное содержание Лабораторная работа № 14: «Добыча, свойства и области применения поваренной соли»	2 2
Тема 3.15. Окислительно – восстановительные реакции. Окислительные и восстановительные свойства веществ.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Степень окисления. Восстановители и окислители. Окисление и восстановление. Важнейшие окислители и восстановители. Восстановительные свойства металлов — простых веществ. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов — простых веществ. Окислительные свойства веществ, образованных элементами в высшей (положительной) степени окисления. Окислительные и восстановительные свойства веществ, образованных элементами в промежуточных степенях окисления. Процессы превращений пищевого сырья в продукты питания: гидролитические, окислительно-восстановительные процессы, явления изомеризации, синтеза из простых соединений более сложных, протекающих с разной скоростью под влиянием самых разнообразных факторов: температуры, давления, pH среды, активаторов, ингибиторов.	2
Тема 3.16. Химические источники тока. Электролиз расплавов и водных растворов электролитов.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Электродные потенциалы. Ряд стандартных электродных потенциалов (электрохимический ряд напряжений металлов). Процессы, происходящие на катоде и аноде. Уравнения электрохимических процессов. Электролиз водных растворов с инертными электродами. Электролиз водных растворов с растворимыми электродами. Практическое применение электролиза. Аппараты для электролиза используемые в пищевой промышленности – для деминерализации молочных продуктов, при посоле мясных изделий, освобождении овощей от нитратов, извлечении белка из водорослей, грибов и рыбной продукции.	2
	Практическая работа №9 Решение задач по теме: « Уравнения электрохимических процессов».	2
	Лабораторная работа № 15 : «Взаимодействие металлов с неметаллами, а также с растворами солей и растворами кислот. Взаимодействие серной и азотной кислот с медью. Окислительные свойства перманганата калия в различных средах».	2

Тема 3.17. Уравнения электрохимических процессов. Методы составления уравнений ОВР. Влияние среды на протекание ОВР	Реакции межатомного и межмолекулярного окисления-восстановления. Реакции внутримолекулярного окисления-восстановления. Реакции самоокисления-самовосстановления (диспропорционирования).	2	Пр.6-Пр.8
	Методы составления уравнений окислительно-восстановительных реакций. Метод электронного баланса. Влияние среды на протекание окислительно-восстановительных процессов.	2	
Тема 3.18. Металлы	Содержание учебного материала		
	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Положение металлов в периодической системе и особенности строения их атомов. Простые вещества - металлы: строение кристаллов и металлическая химическая связь. Общие физические свойства металлов и восстановительные свойства их: взаимодействие с неметаллами (кислородом, галогенами, серой, азотом, водородом), с водой, кислотами, растворами солей, органическими веществами. Металлы и сплавы – материал для изготовления кухонной посуды.	2	
Тема 3.19. Оксиды и гидроксиды металлов. Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии. Общие способы получения металлов.	Оксиды и гидроксиды металлов. Зависимость свойств этих соединений от степеней окисления металлов. Значение металлов в природе и жизни организмов. Понятие коррозии. Химическая коррозия. Электрохимическая коррозия. Способы защиты металлов от коррозии. Металлы в природе. Металлургия и ее виды: пиро-, гидро- и электрометаллургия. Электролиз расплавов и растворов соединений металлов и его практическое значение.	2	
Тема 3.20. Неметаллы – простые вещества. Свойства неметаллов. Окислительные и восстановительные свойства неметаллов.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Положение неметаллов в периодической системе, особенности строения их атомов. Электроотрицательность. Благородные газы. Электронное строение атомов благородных газов и особенности их химических и физических свойств. Атомное и молекулярное строение их. Аллотропия. Химические свойства неметаллов. Окислительные свойства. Водород, как неметалл, используемый при производства маргарина.	2	
	Лабораторная работа № 16 «Свойства металлов».	2	
Раздел 4. Химия и экология	Содержание учебного материала		

Тема 4.1. Химия и повседневная жизнь человека.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Новейшие достижения химической науки и химической технологии. Домашняя аптека. Моющие и чистящие средства. Средства борьбы с бытовыми насекомыми. Экология жилища. Средства личной гигиены и косметики. Маркировка и умение их читать. Химия и генетика человека.	2	Пр.11-Пр.12
Тема 4.2. Экология жилища.	Профессионально-ориентированное содержание Лекция Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определенных веществ.	2	
Консультация: Применение неорганических и органических веществ и их соединений в своей специальности.	Обобщить и повторить основные понятия темы: строение и номенклатуру оксидов, кислот, оснований, солей; проконтролировать умения и навыки обучающихся при составлении уравнений химических реакций и расстановки коэффициентов, определение классов неорганических веществ.	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине	Экзамен	6	
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Экологических основ природопользования, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Химии, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Основные источники:

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Естествознание. Химия. Учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. — 7-е изд., стер. — М.: Академия, 2022. — 240 с, [8] с. цв. ил. — ISBN 978-5-0054--0475-6. Текст непосредственный.

Дополнительные источники:

1. Ерохин Ю. М. Е782 Химия для профессий и специальностей технического и. естественно-научного профилей : учебник / Ю. М. Ерохин, И.Б. Ковалева. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 448 с. ISBN 978-5-7695-8596-8. Текст непосредственный.

2. Габриелян, Олег Сергеевич. 245. Химия : учеб. для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования О. Г. Габриелян, И. Г. Остроумов. 260. Москва Academia 2005. 300. ## 334, [1] с., [8] л. цв. ил., портр., табл. 22 см. Среднее профессиональное образование. Текст непосредственный.

Электронные образовательные ресурсы:

1. Шаповалова Е. В. Методическое пособие. Тренажер «Облако знаний. Школа». Химия, 10 класс(базовый уровень) / Елена Шаповалова. – Долгопрудный: Физикон Лаб. УДК 373.1 ББК 74.262.23. – 91 с. Тренажер «Облако знаний». Химия 10 класс. ООО "Физикон Лаб"(1.9.2.1.3.). <http://eduportal44.ru/sites/RSMO-test/DocLib12/Физикон/>.

2. Шаповалова Е. В. Методическое пособие. Тренажер «Облако знаний. Школа». Химия, 11 класс(базовый уровень) / Елена Шаповалова. – Долгопрудный: Физикон Лаб. УДК 373.1 ББК 74.262.23. – 91 с. Тренажер «Облако знаний». Химия 11 класс. ООО "Физикон Лаб"(1.9.2.1.4.). <http://eduportal44.ru/sites/RSMO-test/DocLib12/Физикон/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр.1- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Тема 1.1; 2.1; 2.6; 3.1. Лабораторная работа № 3; Практическая работа № 1 Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов

безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;		
Пр.2 уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Тема: 2.2; 2.4; 2.5-2.11; 3.1 -3.12 Лабораторная работа № 6; 7; 8;11;12. Практическая работа № 2; 10; 11. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.3. уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Собеседование (устный опрос) Тема: .1; 2.4 – 2.11; 3.1; 3.7; 3.12. Лабораторная работа № 3; 8; 11; 12; 13. Практическая работа №1; 2; 7; 8; 9. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды,

соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;		головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.4. уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Раздел 2. Тема: 3.1; 3.2. Лабораторная работа № 4-8. Практическая работа № 2; 3. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.5.сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Тема: 2.6-2.11; 3.1; 3.2; 3.7- 3.13. Лабораторная работа № 4-8;11; 12; 13. Практическая работа № 2; 3; 10; 11. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, вкторины,

		олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.6. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Собеседование (устный опрос) Тема: 2.1-2.3; 2.6-2.11; 3.1-3.4; 3.7-3.13. Лабораторная работа № 4-8; 12; 13. Практическая работа № 2; 3; 10; 11. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.7. уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Собеседование (устный опрос) Тема: 2.7 -2.11; 3.1; 3.2; 3.7- 3.13. Лабораторная работа № 4-8; 11; 12; 13. Практическая работа № 2; 3; 10; 11, 12; 13. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита

лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;		реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.8. уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Собеседование (устный опрос) Тема: 2.6 -2.11; 3.1- 3.13. Лабораторная работа № 4-13. Практическая работа № 2-8. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.9. владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Собеседование (устный опрос) Тема: 2.5 -2.11; 3.1- 3.13. Лабораторная работа № 4-13. Практическая работа № 2-8. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита

		реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.10. уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Собеседование (устный опрос) Тема: 3.1-3.13. Лабораторная работа №.4-13 Практическая работа №.4-8. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.11 - сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Собеседование (устный опрос) Тема: 4.1. Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
Пр.12 - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Собеседование (устный опрос) Тема: 4.1.

деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации	применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Тесты разных видов. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы. Интерпретация результатов наблюдения на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов

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

Рабочая программа дисциплины

«ОУП.14 Родная литература»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП 14. Родная литература»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОУП.14. Родная литература является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15.«Поварское и кондитерское дело» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15.«Поварское и кондитерское дело»

Дисциплина «ОУП.14. Родная литература» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения учебного предмета. Освоение содержания учебного предмета «Родная литература» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

личностных:

осознание обучающимися российской гражданской идентичности; готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; наличие мотивации к обучению и личностному развитию; целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно- смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

метапредметных:

освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

предметным:

Пр 1-сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа; Пр 2-осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей; Пр 3- сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе много аспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры; Пр 4- понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего

народа и осознание исторической преемственности поколений;

Пр 5- владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;

Пр 6- умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно- исследовательской деятельности;

Пр7- сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

Пр 8- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;

Пр 9- владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров(развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).

Соотнесение планируемых результатов ОУП.14.1.Родная литература с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии/специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр. 1.- сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;	ОК 01. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Пр.2.- осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;	
Пр.3.- сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;	
Пр.4.- понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Пр.5.- владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
Пр.6.- умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной,	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

учебной проектно-исследовательской деятельности;	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
Пр.7.- сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно- коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	
Пр.8.-сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	68
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	68
лекции	20
лабораторные, практические	48
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	26
в том числе	Не предусмотрено
теоретическое обучение	12
практические занятия	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	Не предусмотрено
в том числе:	Не предусмотрено
индивидуальный проект _____ часов;	Не предусмотрено
Консультации _____ часов	Не предусмотрено
Промежуточная аттестация -ДЗ часов.	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практическ ой подготовки, ак. ч.	Коды предметных и личностных результатов, формирова- нию которых способствует элемент программы
Раздел 1.Татарская литература V- XIXвв.			13	
Тема 1.1 История татарской литературы. Устное народное творчество.	1	История татарской литературы. Народный эпос "Идегей". Старинные песни. Баит Барязи.	1/1	Пр1,ОК 04
		Практическое занятие №1 1. Конспект стр. 5-40; 2. Чтение эпоса «Идегей»; Поиск дополнительной информации по теме «Устное народное творчество». Практическое занятие: Написать характеристику на главного героя.		
Тема 1.2. Древнетюркская литература.	2	Древнетюркская литература (V-XI вв.). Орхоно-Енисейские и древнетюркские письменные памятники. Гибель Культигина	1	
		Практическое занятие 1. Чтение отрывков из произведения стр.64-66. 2. Интерпретация пословиц	1	

Тема 1.3. Литература болгарского периода (XI-XIII вв.).	3	Кул Гали "Кыйссаи Йусуф". Практическое занятие: написать содержание произведения.	1	
Тема 1.4. Кул Гали "Кыйссаи Йусуф".		1. Конспект стр.67-70; 2. Чтение стр.72-82.		
Тема 1.5. Саиф Сараи	5	Саиф Сараи "Сухейль и Гульдурсун". "Тысяча и одна ночь".	1	
Тема 1.6. Литература золотоордынского периода (2-я пол.XIII – 1-я пол.XV вв.).	6	Саиф Сараи "Сухейль и Гульдурсун". "Тысяча и одна ночь".	1	Пр1,Пр4
		Практическое занятие 1. Чтение стр.86-89; 2. Ответить на вопросы стр.89.	1	
Тема 1.7. Литература периода Казанского ханства.	7	Практическое занятие 1. Конспект стр.93-101; 2. Выразительное чтение стр.100-102.	1	
Тема.1.8. Кул Шариф	8	Кул Шариф. "Кыйссаи Хөбби хужа" (Сказание о Хобби-Ходже). Мухаммадъяр. "Нуры Содур" (Свет сердец).	1	
Тема 1.9. Литература XV вв.	9	Мавля Колый. "Хикмәтләр" (Поучения).	1	
		Практическое занятие 1. Конспект стр.103; 2. Чтение «Хикметов» стр.103-108.	1	
Тема 1.10. Мавля Колый.	10	Творчество автора. Лирика. Особенности. Хикметы автора, идея-проблематика, виды хикметов. Народный протест в произведениях автора.	1	

		Философско-эстетические, социально-политические мотивы в газелях. Хикметы: о земледелии. О бродягах. О родине. О любви страсти и ненависти. Анализ хикметов и газелей.		
Тема 1.11. Литература 1 половины XIX века	11	Габдрахим Утыз Имяни. Габдельджаббар Кандаый	1	Пр1,Пр4,ОК 04
		Практическое занятие 1. Конспект стр.110-111; 2. Чтение поэмы «К Сахипджамал».	1	
Тема 1.12. Литература 2 пол. XIX вв.	12	Мифтахетдин Акмулла. «Ода в честь Шигабуддина Марджани». Практическое занятие 1. Конспект стр.132-136; 2. Чтение произведений М.Акмуллы	1	
Тема 1.13. Каюм Насыйри	13	Жизнь и творчество К.Насыйри. Просветительская, педагогическая деятельность. Литературные сказки. Типы. Сборник «40 садов». Сюжетные линии.	1	
Раздел 2 Литература начало XX вв – середина XX вв (1945)			10	
Тема 2.1 Поэзия начала XX вв. Ренессанс	14-15	Габдулла Тукай. Стихи. Сагит Рамиев. Стихи. Дәрдемәнд. Стихи.Наджиб Думави. Стихи. Практическое занятие 1. Конспект стр.151-155;	1	Пр4,Пр1,ОК 06
Тема 2.2 Габдулла Тукай	16-17	Профессионально ориентированное содержание	1/1	
		« По следам Тукая» : онлайн - экскурсия по музею		
		Практическое занятие: реферат по заданной теме. Сказки. Баиты и дастаны автора. Основные темы. Сюжетные линии. Русские и восточные мотивы в произведениях автора.		
Тема 2.3. Жизнь и творчество С. Рамиева	18-19	С. Рамиев “ Бедность”	1	
	20-21	Профессионально ориентированное содержание	2	
		Теория: Проза татарских писателей о труде, о простых рабочих		

Тема 2.4. Проза начало XX века. Ренесанс.		Практика: Значение профессии на производстве		
		Мажит Гафури «Бедняки». Фатих Амирхан «Татарка». Гаяз Исхаки		
Тема 2.5. Жизнь и творчество М.Гафури	22-23	Жизнь и творчество К.Насыри. Просветительская, педагогическая деятельность. Литературные сказки. Типы. Сборник «40 садов». Сюжетные линии. ое занятие	1	
Тема 2.6. Г. Исхаки	24-25	Г. Исхаки «Зулейха» Жизнь и творческий путь Г.Исхаки. Отражение просветительской, политической, социальной деятельности автора в его рассказах. Женский вопрос в произведениях автора. Произведение: Зулейха, Халима туташ, Каляпушче кыз. Г.Исхаки в миграции. Историко-философский роман «200 елдан сон инкираз»	1	
Тема 2.7. Ш. Камал	26-27	Очерк жизни и творчества писателя. Нравственная проблематика, острое чувство нравственной ответственности в произведениях, философская глубина творчества. Жизнь простых людей отраженная в рассказе «Увядший цветок». Внешние и внутренние конфликты героев. Социальные проблемы в произведении «Чайка» и необычные способы их решения, показанные автором	1	
Тема 2.8. Жизнь и творчество Ф.Амирхана	28-29	Практическое занятие: сочинение “Судьба татарской женщины”; реферат “Фатих Амирхан”.	2	
		Профессионально ориентированное содержание		
		Навыки анализа текста художественного произведения и их применение в профессии технологического профиля.		
Тема 2.9. Драматургия начала XXвв.	30-31	Галиаскар Камал. «Ради подарка». Практическое занятие 1. Конспект стр.242-245; 2. Чтение драмы «Ради подарка».	1	
Тема 2.10. Жизнь и творчество Г.Камала	32-33	Практическое занятие: сообщение «Г.Камал – ведущий драматург XX столетия».	2	
		Профессионально ориентированное содержание		

		Анализ историко- и теоретико-литературного контекста художественного произведения и применение его результатов для решения профессиональных задач профессии технологического профиля.		
Раздел 3. Новая татарская литература		10		
Тема 3.1. Становление и развитие новой татарской литературы	34-35	Галимджан Ибрагимов "Алмачуар". Хади Такташ. Стихи. Хасан Туфан. Стихи. Сибгат Хаким. Стихи	1	Пр1,Пр4,ОК 4
		Практическое занятие 1.Чтение поэм Х.Такташа; Просмотр фильма «Алмачуар».	1	
Тема 3.2. Жизнь и творчество Г. Ибрагимова	36-37	Жизнь и творческий путь автора. Отражение национальных традиций и праздников в произведении «Алмачуар» (Чубарый)	1	
Тема 3.3. Жизнь и творчество Х. Такташа	38-39	Хади Такташ. Стихи. Характеристика 20-30 годам. Основные темы. Особый вид гаруза в лирике Х.Такташа. Мистика в произведениях автора.	1	
Тема 3.4. Жизнь и творчество Х. Туфана	40-41	Профессионально ориентированное содержание	2	
		Онлайн экскурсия дом- музей Х. Туфана		
		Стихи Хасана Туфана Очерк жизни и творчества писателя. Лирика автора. Значение его творчества в литературе и общественной жизни.		
Тема 3.5. Жизнь и творчество С. Хакима	42-43	С. Хаким « Детство поэта»	1	
Тема 3.6. Литература периода Великой Отечественной войны (1941-1945).	44-45	Муса Джалиль. Адель Кутуй. Фатих Карим. Абдулла Алиш	1	
		Практические занятия: Чтение стихотворений поэтов данного периода.	1	Пр4,ОК 06
Тема 3.7 Жизнь и творчество М.Джалиля	46-47	М.Джалиль: жизнь и творческий путь. Любовная лирика автора. Темы, проблемы. Образование и его значение в жизни общества. Народные мотивы в произведениях автора. Становление татарского оперного	2	

		театра и роль Джалиля в нем. Первые оперные произведения автора: Алтынчач, Ильдар и т.д. Особенности.		
		Профессионально ориентированное содержание		
		Анализ художественного произведения и применение его результатов для решения профессиональных задач профессии технологического профиля.		
Тема 3.8. Жизнь и творчество А. Кутуя	48-49	Адель Кутуй «Тоска по родине»	1	
Тема 3.9. Жизнь и творчество Ф. Карима	50-51	Фатих Карим «Дикий гусь» Формирование личности поэта. Поэма «В окопе» - завещание поэта. Тема патриотизма, ненависти к врагу, победы в лирике автора. Природа как символ победы в поэмах Ф.Карима. «Насер» как особый жанр в литературе (Разведчик Гульчачак), тема женщин на войне.	1	
Тема 3.10. Жизнь и творчество А. Алише	52-53	Профессионально ориентированное содержание	2	
		Виртуальный музей Абдуллы Алиша		
		Абдула Алиш «Не жди» А.Алиш жизнь и творчество. Произведения для детей А.Алиша. Сказки. Виды. Темы. Сюжетные линии. А.Алиш и газета «За Родину». Военный цикл Алиша «Фронтовые сказки» и цикл «Моабитская тетрадь». Тема, сюжет, проблематика. Философская поэма «Не жди». Лирика автора.		
Раздел 4 Послевоенная татарская литература (1945 – 1970)			11	
Тема 4.1. Послевоенная проза (1945-1970).	54-55	Профессионально ориентированное содержание:	2	
		Татарские поэты о профессиях	1	
		Практика: Значение профессии в обществе		
		Амирхан Еники. Наби Даули. Гариф Ахунов. Мухаммет Магдеев. Рафаэль Мустафин. Ибрагим Салахов. Гурий Тавлин.		

		Практическое занятие Конспект стр.345-346;	1	
Тема 4.2. Жизнь и творчество А.Еники	56-57	Жизнь и творчество писателя. Своеобразие стиля Еники. Поэзия и проза автора. Философские мотивы в произведениях автора. Роман «Красота», проблемы гуманизма, образования и личности в произведении.	2	
		Профессионально ориентированное содержание		
		Традиции татарской классической литературы в прозе А.Еники.		
Тема 4.3 Жизнь и творчество Н.Даули	58-59	Чтение произведений. Жизнь и творчество автора. Тема «узника и немецкого плена», героизма и патриотизма в автобиографическом романе «Между жизнью и смертью».	1	
Тема 4.4. Жизнь и творчество Э. Давыдова	60-61	Энвер Давыдов «Воспоминание о Мусе Джалиле»	1	
Тема 4.5. Жизнь и творчество Н. Арсланова	62-63	Стихи Нури Арсланова Практическое занятие: реферат на тему “Жизнь и творчество Н.Арсланова”	1	
Тема 4.6. Жизнь и творчество Г. Ахунова	64-65	Гариф Ахунов «За горой Артыш»	2	
Тема 4.7. Жизнь и творчество М. Магдеева	66	М. Магдеев «Мы – дети сорок первого» Практическое занятие 1.Выразительное чтение стихотворений;	1	
		Конспект стр.367-377. на вопросы 366,469; сообщение “Юмор в татарской литературе		
Дифференцированный зачет			2	
Итого			68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

Махмудов, А.Г. Гараева, Н.Г. Мухаметзянова, Л.Ю. Татарская литература, учебник-хрестоматия для студентов средних специальных учебных заведений.- Казань, 2018-631с.- ISBN978-5-77161-2046-6.- Текст:непосредственный

Дополнительные источники:

Минһажева,Л. И.Мияссарова,Х. Татар балалар әдәбияты Казан:Татарстан Республикасы «Хәтер» нәшрияты (Тарих),2015.-351 б.-ISBN 5-94113-179-8.- Текст: непосредственный

Интернет- ресурсы:

- 1) <http://fcior.edu.ru> Каталог электронных образовательных ресурсов
- 2) <http://college.ru>/Сайт, на котором можно протестировать свои знания по ЕГЭ, пройти пробные тесты.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Общие и профессиональные компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Пр. 1.- сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	– Тестирование – Устный опрос Тема: 1.1,1.2,1.3,4.5 – фронтальная беседа; – ответы на вопросы – творческая работа; - Практические задания по работе с оригинальными текстами; - выполнение индивидуальных заданий
Пр.2.- осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	– Тестирование – Устный опрос – Решение задач, – фронтальная беседа; – ответы на вопросы – творческая работа – Выборочный диктант по основным понятиям раздела –конспектирование; –чтение; –комментированное чтение; –подготовка сообщений и докладов; –устные и письменные ответы на вопросы; –участие в беседе; –аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; –написание различных видов планов; –работа с иллюстративным материалом; –написание сочинения;
Пр.3.- сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	– Тестирование – Устный опрос

средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	– Решение задач, – фронтальная беседа; – ответы на вопросы – творческая работа Тема:2.1,2.3,2.4 – Выборочный диктант по основным понятиям раздела – конспектирование; – чтение; – комментированное чтение; – подготовка сообщений и докладов ; –устные и письменные ответы на вопросы; – участие в беседе; – аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; – написание различных видов планов; – работа с иллюстративным материалом; – написание сочинения; - Домашние задания проблемного характера; - Практические задания по работе с оригинальными текстами; - выполнение индивидуальных заданий – выполнение контрольной работы
Пр.4.- понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	– Тестирование – Устный опрос – Решение задач, – фронтальная беседа; – ответы на вопросы творческая работа – Выборочный диктант по основным понятиям раздела – конспектирование; – чтение;

		–комментированное чтение; –подготовка сообщений и докладов; –устные и письменные ответы на вопросы; –участие в беседе; –аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; –написание различных видов планов; –работа с иллюстративным материалом; –написание сочинения;
Пр.5.- владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	– ответы на вопросы – творческая работа – Выборочный диктант по основным понятиям раздела –конспектирование; –чтение; –комментированное чтение; - Тема:1.7,1.8,1.9,4.1 –подготовка сообщений и докладов; –устные и письменные ответы на вопросы; –участие в беседе; –аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; –написание различных видов планов; –работа с иллюстративным материалом; –написание сочинения
Пр.6.- умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских	Тестирование Устный опрос Решение практических заданий –Оценка выразительного чтения поэтического

литературы; владение умениями познавательной, учебной проектно-исследовательской деятельности;	духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	текста и чтения наизусть стихотворений; Тема:2.2,3.3,3.6. –индивидуальные задания, –тестовые задания, –доклады, устные и письменные сообщения
Пр.7.- сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко- культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	– Тестирование Тема:4.2,4.3,4.4. – Устный опрос – Решение задач, – фронтальная беседа; – ответы на вопросы – творческая работа – Выборочный диктант по основным понятиям раздела – Домашние задания проблемного характера; – Практические задания по работе с оригинальными текстами; – выполнение индивидуальных заданий
Пр-8 сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ОК	– Тестирование – Устный опрос – Решение задач, – фронтальная беседа; – ответы на вопросы – творческая работа – Выборочный диктант по основным понятиям раздела – конспектирование; – чтение; – комментированное чтение – подготовка сообщений и докладов;

		–устные и письменные ответы на вопросы; –участие в беседе; –аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических статей; –написание различных видов планов; Тема:2.6,2.7,2.8 –работа с иллюстративным материалом; –написание сочинения;
Пр-9 владение умением создавать самостоятельные письменные работы разных жанров (развернутые ответы на вопросы, рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, сочинения, эссе, доклады, рефераты и другие работы).	ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– Тестирование – Устный опрос – Решение задач, – фронтальная беседа; – ответы на вопросы – творческая работа – Выборочный диктант по основным понятиям раздела –конспектирование; –чтение; –комментированное чтение; –подготовка сообщений и докладов; –устные и письменные ответы на вопросы; –участие в беседе; Тема 3.1,3.2 –аналитическая работа с текстами художественных произведений и критических
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2

Рабочая программа дисциплины

ОУП.15 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
5. Общая характеристика.....	25
5.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
5.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
6. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
6.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
6.2. Содержание дисциплины	30
6.3. Курсовой проект (работа)	
7. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
7.1. Материально-техническое обеспечение	45
7.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
8. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОУП 14. Родная литература»
(наименование дисциплины)

4.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОУП.15 Основы проектной деятельности является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15.«Поварское и кондитерское дело» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15.«Поварское и кондитерское дело»

Дисциплина «ОУП.15 Основы проектной деятельности» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Освоение содержания учебного предмета «Основы проектной деятельности», обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

Л.1. осознание обучающимися российской гражданской идентичности;

Л.2.готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

Л.3. наличие мотивации к обучению и личностному развитию;

Л.4. целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

• метапредметных:

М.1. освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);

М.2. способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;

М.3. овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

• предметных:

Пр.1 – сформированность навыков проектной деятельности, представлений о типах и видах проектов, об основных этапах планирования и осуществления проектов, применения приобретенных знаний и практических умений в профессиональной деятельности;

Пр.2 – способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

Пр.3 – владение навыками работы с различными источниками информации, ее отбора, интерпретации, цитирования, оформления библиографических ссылок, составления библиографического списка;

Пр.4– способность постановки цели и задач проекта, формулирования гипотезы исследования, планирования работы с учетом требований к ресурсам и срокам реализации проекта, оценки его эффективности;

Пр.5- сформированность навыков оформления результатов исследования, составления простых таблиц, графиков, диаграмм и публичной защиты проектной работы в виде документов и презентации.

Соотнесение планируемых результатов ОУП.14.1.Родная литература с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по профессии/специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Предметные результаты	Общие компетенции
Пр. 1.- сформированность представлений о роли и значении родной литературы в жизни человека и общества; включение в культурно-языковое поле родной литературы и культуры, воспитание ценностного отношения к родному языку и родной литературе как носителям культуры своего народа;	ОК 01. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Пр.2.- осознание тесной связи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным становлением личности; понимание родной литературы как художественного отражения традиционных духовно-нравственных российских и национально-культурных ценностей;	
Пр.3.- сформированность устойчивой мотивации к систематическому чтению на родном языке как средству познания культуры своего народа и других культур на основе многоаспектного диалога, уважительного отношения к ним как форме приобщения к литературному наследию и через него к сокровищам отечественной и мировой культуры;	
Пр.4.- понимание родной литературы как особого способа познания жизни, культурной самоидентификации; сформированность чувства причастности к истории, традициям своего народа и осознание исторической преемственности поколений;	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Пр.5.- владение основными фактами жизненного и творческого пути национальных писателей и поэтов; знание и понимание основных этапов развития национальной литературы, ключевых проблем произведений родной литературы, сопоставление их с текстами русской и зарубежной литературы, затрагивающими общие темы или проблемы;	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
Пр.6.- умение выявлять идейно-тематическое содержание произведений родной литературы разных жанров с использованием различных приемов анализа и понятийного аппарата теории литературы; владение умениями познавательной,	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

учебной проектно-исследовательской деятельности;	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
Пр.7.- сформированность умения интерпретировать изученные и самостоятельно прочитанные произведения родной литературы на историко-культурной основе, сопоставлять их с произведениями других видов искусств, в том числе с использованием информационно- коммуникационных технологий; владение умением использовать словари и справочную литературу, опираясь на ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;	
Пр.8.-сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях языка родной литературы и умений самостоятельного смыслового и эстетического анализа художественных текстов;	

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	32
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	32
в том числе в форме практической подготовки	32
лекции	
лабораторные, практические	32
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	32
в том числе	
теоретическое обучение	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме защиты индивидуального проекта	

2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем.	№ урока	Темы и содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	в том числе в форме практич. подготовки	Коды предметных результатов и ЦО программы воспитания, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4		5
		1 семестр			
РАЗДЕЛ 1.		Организация проектной деятельности	12		
Тема 1.1. Введение. Классификация проектов: типы и виды проектов	1-2	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №1: «Проект. Классификация проектов» Цель и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности обучающихся. Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты). Проект и его виды (реферативный, информационный, творческий, прикладной, практический, инновационный, научно-исследовательский, организационный, экономический, социальный, учебно-образовательный, смешанный). Индивидуальные, групповые, коллективные. Долгосрочные и краткосрочные.	2	2	Пр.1, ЦО 8.7
Тема 1.2. Этапы работы над проектом.	3-4	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №2: «Основные этапы работы над проектом и виды деятельности на каждом этапе работы над проектом» Подготовительный этап, проектирование (планирование), основной этап, заключительный этап.	2	2	Пр.1, ЦО 8.7
Тема 1.3. Выбор и формулировка темы, постановка целей.	5-6	Практическое занятие №3: «Выбор темы. Формулировка целей и задач». Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость проекта.	2	2	Пр.4, ЦО 8.1

Определение гипотезы.		Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.			
Тема 1.4. Методология проектной деятельности	7-8	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №4: «Методы научного познания, используемые в проектной деятельности». Знакомство с основными методами и выбор методов исследования для проекта.	2	2	Пр.2, ЦО 8.6
Тема 1.5. Классификация источников информации	9-10	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №5: «Классификация источников информации». Работа с разными видами источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации) Информационные ресурсы.	2	2	Пр.3, ЦО 8.3, ЦО 8.6
Тема 1.6 Методы поиска и обработки информации	11-12	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №6: «Методы поиска и обработки информации». Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Использование каталогов и поисковых программ. Конспект, правила конспектирования. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Выписки из текста. Цитирование текста, пометки в тексте	2	2	Пр.3, ЦО 8.3, ЦО 8.5
РАЗДЕЛ 2.		Разработка и реализация проекта	20		
Тема 2.1. Структура и содержание проекта	13-14	Содержание учебной дисциплины Практическое занятие №7: «Структура и содержание проекта» Основные требования, предъявляемые к структуре проектов. Титульный лист. Содержание. Введение. Основная часть. Заключение. Библиография. Приложение.	2	2	Пр.4, ЦО 8.1
Тема 2.2. Работа над проектом. Общие требования к оформлению текста	15-16	Практическое занятие №8. Общие требования к оформлению текста. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.	2		

		2 семестр			
Тема 2.3. Требования к оформлению проекта	17-24	Содержание учебной дисциплины	8	10	Пр.5, ЦО 8.3, ЦО 8.5, ЦО 8.6
		Практическое занятие №9 -10: Работа над основной частью проекта. Оформление введения. Оформление основной части. Практическое занятие №11: Работа над заключением проекта и его оформление. Практическое занятие №12: Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка.			
Тема 2.4. Общие требования к созданию презентации проекта	25-28	Содержание учебной дисциплины	4	4	Пр.5, ЦО 8.3, ЦО 8.5, ЦО 8.6
		Практическое занятие №13- 14: Требования к составлению презентации. Основные ошибки в оформлении презентации. Критерии оценивания презентации. Подготовка презентации проекта.			
Тема 2.5. Требования к защите проекта.	29-32	Содержание учебной дисциплины	4	4	Пр.1,Пр.2, Пр.4, Пр.5, ЦО 8.3, ЦО 8.5, ЦО 8.7
		Практическое занятие №15: «Требования к защите проекта». Время защиты. Требования к тезисам и демонстрационным материалам. Основные критерии оценивания проекта. Правила публичного выступления. Защита индивидуального проекта			
	ВСЕГО:		32	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Основные источники:

1. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835> (дата обращения: 28.08.2024). — Текст: электронный.
2. Куклина, Е. Н. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08818-2. — URL: <https://urait.ru/bcode/513837> (дата обращения: 28.08.2024). — Текст : электронный

Дополнительные источники:

1. Дрецинский, В. А. Основы научных исследований: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-10329-8. —URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442531> (дата обращения: 28.08.2024). — Текст: электронный.
2. Пастухова, И.П. Основы учебно-исследовательской деятельности : учебник / Пастухова И.П., Тарасова Н.В. — Москва : КноРус, 2021. — 217 с. — ISBN 978-5-406-08178-5. — URL: <https://book.ru/book/941450> (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный
3. Сковородкина, И.З. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учебник / Сковородкина И.З., Герасимов С.А., Фомина О.Б. — Москва : КноРус, 2022. — 264 с. — ISBN 978-5-406-08996-5. — URL: <https://book.ru/book/941801> (дата обращения: 30.08.2024). — Текст : электронный.

Интернет- ресурсы:

1. <http://eor.edu.ru>, Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
2. <http://school-collection.edu.ru>, Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. Электронно – библиотечная система www.e-book.ru

Общие требования к организации образовательного процесса

Условия проведения занятий, консультационной помощи обучающимся, в том числе с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:

Организация образовательного процесса в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с образовательными программами и расписаниями занятий.

При реализации образовательных программ независимо от форм получения образования могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по

выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Под электронным обучением понимается организация образовательного процесса с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие участников образовательного процесса.

Преподаватель использует:

1. Электронные образовательные платформы: Googleкласс.
2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы.
3. Технические средства для реализации процесса обучения в дистанционном режиме: ПК, ноутбук, смартфон.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование раздела, темы	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
Раздел 1 Организация проектной деятельности	Л.1-Л.4 М.1-М.3 Пр.1-Пр.5 ОК.01 ОК.02 ОК.05 ЦО 8.6 ЦО 8.7.	-педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач; -индивидуальный и фронтальный опрос; -оценка выполнения практической работы №1; -оценка выполнения практической работы №2; -защита индивидуального проекта.
Раздел 2 Разработка и реализация проекта	Л.1-Л.4 М.1-М.3 Пр.1-Пр.5 ОК.01 ОК.02 ОК.05 ЦО 8.1. ЦО.8.3 ЦО 8.5	-педагогическое наблюдение в процессе обучения студентов в ходе решения поставленных учебных задач; -индивидуальный и фронтальный опрос; - тестирование; -оценка выполнения практической работы №4; -оценка выполнения практической работы №15; -защита индивидуального проекта.
Защита индивидуального проекта	Л.1-Л.4 М.1-М.3 Пр.1-Пр.5 ОК.01 ОК.02 ОК.05 ЦО 8.1. ЦО.8.3 ЦО 8.5 ЦО 8.6 ЦО 8.7.	критерии оценивания проекта

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

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 01 Основы философии»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 01 Основы философии» (наименование дисциплины)

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 01 Основы философии»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОГСЭ 01 Основы философии» включена в обязательную часть общегуманитарного и социально экономического учебного цикла образовательной программы Планируемые результаты освоения дисциплины

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 02,03,04 05,06,09	ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	-основные категории и понятия философии; -роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; -сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира; -об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. Ч.:	
<u>В форме практической подготовки</u>	2
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
Консультации	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностные результаты, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала			
	1-2	Философия, ее смысл, функции и роль в обществе. Философия как любовь к мудрости, как учение о разумной и правильной жизни. Философия как учение о мире в целом, как мышление об основных идеях мироустройства. Соотношение философии, науки, религии и искусства. Мудрость и знание. Основной вопрос философии. Положения философии в современном обществе.	2	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13
Раздел 1.	Основные идеи истории мировой философии от античности до новейшего времени			
Тема 1.1. Философия античного мира и средних веков.	Содержание учебного материала			
	3-4	Античная философия: от мифа к Логосу – становление философии. Гераклит, Сократ, Платон, система Аристотеля, Демокрит. Циники, стоики, скептики.	2	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13
	5-6	Философия средних веков. Философия и религия, патристика (Августин Аврелий) и схоластика (Фома Аквинский).	2	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13
Тема 1. 2. Философия нового и новейшего времени.	Содержание учебного материала			
	7-8	Философия Нового времени. Спор сенсуалистов (Ф. Бэкон, Т. Гоббс, Дж. Локк) и рационалистов (Р.Декарт, Спиноза. Лейбниц). Субъективный идеализм (Дж. Беркли) агностицизм (Д. Юм) нового времени.	2	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13
	9-10	Практическая работа № 1-2(Составить таблицу по питанию Инь-Янь) Немецкая классическая философия (И. Кант. Гегель). Немецкий материализм и диалектика (Л. Фейербах, К. Маркс).	2/2	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13

	11-12	Постклассическая философия второй половины XIX -начала XX века (А.Шопенгауэр, Ф.Ницше).	2	ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	13-14	Практическая работа № 3-4 Русская философия XIX-XX вв.	2	
	15-16	Практическая работа № 5-6 Современная философия (неопозитивизм, экзистенциализм, философия религии, структурализм).	2	ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9
Раздел 2.	Философия как учение о мире и бытии			
Тема 2.1 Категории бытия и небытия в истории философии.	Содержание учебного материала			
	17-18	Жизненные корни и философский смысл проблемы бытия. Бытие и существование. Единичное и множественное, целое и часть, порядок и хаос. Закономерность и случайность, причинность и необходимость, содержание и форма, возможность и действительность. Основные законы динамики.	2	ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	19-20	Практическая работа: 7-8 Проанализировать точки зрения древнегреческих философов о проблеме бытия (Платона, Аристотеля) и философов средневековья схоластов (Фома Аквинский) оформить сравнительную таблицу.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Написать эссе – размышление на тему: «Смысл и значение бытия»		2	ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9
Тема 2.2. Материя, движение, пространство, время.	Содержание учебного материала			
	21-22	Материя как субстанциональная основа мира, т.е. как форма объективного бытия. Быть - это значит изменяться. Основные свойства движения. Абсолютность движения, изменения, относительность покоя. Различные формы движения.	1	
	23-24	Практическая работа: 9-10 Пространство и время - формы существования материи.	2	
Раздел 3.	Человек-сознание-познание.			
Тема 3.1. Человек как главная	Содержание учебного материала			
	25-26	Философия о происхождении и сущности человека. Человек как дух и тело. Основные отношения человека к самому себе, к другим, к обществу, к культуре и природе. Проблема «Я», образ «Я», внутреннее и внешнее «Я».	2	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13

философская проблема				<i>ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9</i>
Тема 3.2. Проблема сознания.	Содержание учебного материала			
	27	Философия о происхождении и сущности сознания. Три стороны сознания: предметное сознание, самосознание и сознание как поток переживаний (душа). Психофизическая	1	<i>ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13</i>
		Сознание, мышление, язык. Сознание и бессознательное. Основные идеи психоанализа З.Фрейда. Теория архетипов К.Юнга. Современная цивилизация и психическое здоровье личности		<i>ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9</i>
Тема 3.3. Учение о познании.	Содержание учебного материала			
	28	Как человек познает окружающий мир? Спор сенсуалистов, рационалистов и агностиков о природе познания. Чувства, разум, воля, память, мышление, воображение и их роль в познании.	1	<i>ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13</i>
		Что такое знание, здравый смысл, наивный реализм и научное знание. Методы и формы научного познания. Проблема истины.		<i>ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9</i>
Раздел 4.	Духовная жизнь человека (наука, религия, искусства)			
Тема 4.1. Философия и научная картина мира	Содержание учебного материала			
	29	Объективный мир и его картина, основные категории научной картины мира; вещь, пространство, время, движение, число, цвет, свет, ритм и их философская интерпретация в различные культурные и исторические эпохи. Научные конструкции Вселенной и философские представления о месте человека в космосе.	1	<i>ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9</i>
Тема 4.2. Философия и религия	Содержание учебного материала			
	30	Исторические типы взаимоотношений человеческого и божественного. Богочеловек или человекобог? Религия о смысле человеческого существования. Знание веры в жизни современного человека. Кризис религиозного мировоззрения.	1	<i>ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13</i>
Тема 4.3. Философия и искусство	Содержание учебного материала			
	31	Искусство как феномен, организующий жизнь. Виды искусства. Кризис современного искусства. Дегуманизация искусства. Искусство в эпоху постмодерна.	1	<i>ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13</i>
Раздел 5.	Социальная жизнь			
Тема 5.1.	Содержание учебного материала			

Философия и история	32	Философские концепции исторического развития: концепции однолинейного прогрессивного развития (Г.В.Ф. Гегель, К Маркс). концепции многолинейного развития (К.Ясперс, А вебер), циклического развития (О. Шпенглер, А Тойнби, П. Сорокин).Русская философия об исторической самобытности России. Западники и славянофилы о русской истории.	1	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13
Тема 5.2. Философия и культура	Содержание учебного материала			
	33	Теория происхождения культуры. Культура и цивилизация. Внешняя и внутренняя культура. Массовая культура и массовый человек. Кризис культуры и пути его преодоления.	1	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9
Тема 5.3. Философия и глобальные проблемы современности	Содержание учебного материала			
	34	Кризис современной цивилизации: гибель природы, перенаселение, терроризм, нищета развивающихся стран. Создание мировой системы хозяйства. Попытка глобального регулирования социальных и экономических основ жизни человечества. Борьба за права человека. Философия о возможных путях будущего развития мирового сообщества.	1	ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9
Всего:			36	

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. Основы философии: учебное пособие для студентов средних профессиональных учебных заведений/ А.А. Горелов.- 8-е. издание., стер. - Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. ISBN 978-5-7695-6324-93.2.2.

Дополнительные источники

1. Основы философии. В.Г. Горбачев: Учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательство ВЛАДОС-ПРЕСС, 2019г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	- Активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - участие в дискуссиях, диалогах; - практические занятия - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции; - оценка выполнения заданий дифференцированного зачета
- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально- экономических, политических и культурных проблем;	
-определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в философском аспекте;	
демонстрировать гражданско- патриотическую позицию.	
Знания:	
основные категории и понятия философии;	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - Активность поведения на занятиях в группах; - участие в дискуссиях, диалогах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - практические занятия - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции;
- роль философии в жизни человека и общества;	
основы философского учения о бытии;	
- сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира;	
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;	

- назначение международных организаций и основные направления их деятельности;	- оценка выполнения заданий дифференцированного зачета
- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	
о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	

**Приложение 2.16 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 02 История»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

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»: является обязательной частью социально- гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОГСЭ 02 История» включена в обязательную часть Обще гуманитарного и социально экономического учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 02, ОК 05, ОК 09 ОК 03, ОК 04, ОК 06	- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначение международных организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - ретроспективный анализ развития отрасли.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. Ч.:	
<u>В форме практической подготовки</u>	2
теоретическое обучение	24
В форме т. ч. Практической подготовки	2
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
Консультации	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Часы	Содержание учебного материала, самостоятельная, практическая работа обучающихся.	Объем часов В том числе в форме практ. подготовки	Коды компетенций и личностные результаты, формирования которых способствует элемент программы
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.			14	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	1	Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Внутриполитическое развитие страны при Н.С. Хрущеве. «Оттепель». Кризис политики Хрущева и его отставка. Научно-технический прогресс и реформы. Перестройка управления экономикой.	1	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13 ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	2	Практическая работа №1 Практическое занятие по отработке умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире	1/1	
Тема 1.2. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.	3-4	Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Состояние промышленности, социальной сферы. Нарастание «застойных явлений» в экономике. Состояние политической системы при Л.И. Брежнев. Основные события отечественной истории. Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	2	
Тема 1.3. Культурное развитие	5	Гуманитарные аспекты общественно-политического развития со второй половины XX века. Направления и жанровые особенности искусства. Концептуальное искусство. Основные этапы отечественной истории.	1	ЛР 2, ЛР 4, ЛР 6

народов Советского Союза и русская культура.	6	Практическое занятие №2 Охарактеризовать русскую культуру XX века	1	ОК 2, ОК 3, ОК 4
Тема 1.4. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	7	Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира». Внешняя политика СССР в период «оттепели». Советско-китайские отношения. Политический кризис в ГДР. Берлинский кризис. Карибский кризис. Политика «разрядки». Афганская акция. Новый период «холодной войны». Основные события отечественной истории Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце 20 – начале 21 в.в.	1	
	8	Практическое занятие № 3 Заполнить таблицу « Основные этапы отечественной истории»	1	
		Самостоятельная работа обучающихся: Составить хронологическую таблицу «Внешняя политика СССР в период холодной войны»	2	
Тема 1.5. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	9-10	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Советская политика «нового мышления» на международной арене в 1985-1991гг. Кризис и крушение коммунистических режимов в Восточной Европе. «Бархатные» революции. Становление демократических общественно-политических систем в регионе. Закономерности исторического процесса	2	
Тема 1.6. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ.	11	РФ как правопреемница СССР. Политика перестройки М.С. Горбачева. Социально-экономический кризис в СССР. СССР накануне августовских событий. Августовский переворот 1991 года. Ход событий. Причины поражения и последствия ГКЧП. Причины и последствия распада СССР. Становление постсоветской России.	1	
	12	Практическое занятие № 4 Заполнить таблицу « Основные этапы отечественной истории» Практическое занятие №2: Выявление причин и последствий распада СССР	1	
			22	

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.				
Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	13	Основные тенденции развития государств бывших советских республик. Обретение политической, правовой и экономической независимости, поиск национальной идентичности. Формирование признанных мировым сообществом государств, вовлечённых как в региональные, так и мировые процессы.	1	
	14	Практическая работа № 5 Прибалтийские государства: Литва, Латвия, Эстония	1	
Тема 2.2. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	15	Зарождение конфликтов. Хронология событий. Итоги и результаты. Национальные проблемы СССР в конце 90х. Основные этапы отечественной истории	1	
	16	Практическая работа № 6 Выявление причин и характера локальных конфликтов в РФ	1	
Тема 2.3. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	17	Планы НАТО в отношении России. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Внешняя политика России и страны «дальнего зарубежья». Стратегическое сотрудничество и партнерство. Интеграционные процессы на постсоветском пространстве. Закономерности исторического процесса.	1	
	18	Практическая работа № 7 Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности	1	
Тема 2.4. Укрепление влияния России на	19	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в северокавказском регионе. Роль и место России на постсоветском пространстве. Формат	1	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6 ОК 4, ОК 6, ОК 10

постсоветском пространстве		взаимоотношений. Закономерности исторического процесса. Выявление причин, участников, содержания и результатов вооруженных конфликтов на Северном Кавказе		
	20	Практическая работа № 8 Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	1/1	
Тема 2.5. Россия и мировые интеграционные процессы	21	Формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России. Этапы развития европейской интеграции. Основные направления, проблемы и результаты деятельности ЕС. Закономерности исторического процесса. Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического экономического развития ведущих государств и регионов мира	1	ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13 ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 9
	22	Практическая работа № 9 Расширение Евросоюза	1	
Тема 2.6. Формирование единого образовательного и культурного пространства в мире.	23	Современное мировое образовательное пространство. Участие России в Болонском процессе. Закономерности исторического процесса. О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	1	
	24	Практическая работа № 10 Выполнение творческого задания «Роль ЕС в мировых интеграционных процессах»	1	
Тема 2.7. Развитие культуры в России.	25-26	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
Тема 2.8. Перспективы развития РФ в современном мире.	27-28	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	2	

Тема 2.9. Глобализация и ее последствия, международные отношения	29- 30	Информационное общество. Глобализация и ее последствия Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Антиглобализм. Евроцентризм. Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI в.в	2	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6 ОК 4, ОК 6, ОК 9
Тема 2.10. Проблемы национальной безопасности в международных отношениях	31- 32	Международный терроризм как социально-политическое явление. Назначение международных организаций и основные направления их деятельности. Проблемы отношений «Запад-Восток», «Север-Юг».	2	
Тема 2.11 Дифференцированный зачет	33- 34	Контроль знаний по курсу. Определение уровня сформированности ОК, результатов образовательного процесса (знаний, умений).	2	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 6 ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9.
		Всего	36	

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. Улунян А.А. Базовый уровень: учебник для общеобразовательных организаций / А. Улунян, Е. Ю. Сергеев; под ред. А. О. Чубарьяна. — 10-е изд., стер. — Москва: Просвещение, 2020. — 303 с. - ISBN 978-5-09-101522-5. - Текст непосредственный
2. Артемов, В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студ. учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. — 8-е изд., стер. — М.: Академия, 2019. — 256 с.
3. Зуев, М.Н. История России: учебник и практикум для СПО / М.Н. Зуев, С.Я. Лавренов. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2021. — 636 с. — СПО. — ISBN 978-5-9916-6662-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblioonline.ru/bcode/389533>
4. Самыгин П.С., Шевелев В.Н., Самыгин С.И. — Москва: КноРус, 2020. — 306 с. — ISBN 978-5-406-06476-4. — URL: <https://book.ru/book/932543>. — Текст: электронный.
5. Карпачев, С.П. История России / С.П. Карпачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2021. — 248 с. — СПО. — ISBN 978-5-534-08756-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/468583>

Дополнительные источники

- 1 Батюк, В. И. История: мировая политика: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Батюк. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 256 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10207-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456471>
- 2 Волошина, В. Ю. История России. 1917—1993 годы: учебное пособие для СПО / В. Ю. Волошина, А. Г. Быкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 242 с. — (Серия: Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-05792-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblioonline.ru/bcode/438894>
- 3 Горелов, А. А. История отечественной культуры: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Горелов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 387 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-01397-9. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450699>

Интернет-ресурсы

1. www.gumer.info (БиблиотекаГумер).
2. www.hist.msu.ru/ER/Text/Pict/feudal.htm (БиблиотекаИсторическогофакультетаМГУ).
3. www.bibliotekar.ru (Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературы по русской и мировой истории, искусству, культуре, прикладным наукам).
4. www.krugosvet.ru (Онлайн-энциклопедия «Кругосвет»). <https://biblio-online.ru/> - электронно-библиотечная

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения: - ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; - демонстрировать гражданско- патриотическую позицию.	- Активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - участие в дискуссиях, диалогах; - практические занятия - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции; - оценка выполнения заданий дифференцированного зачета
Знания: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.; - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира; - назначение международных организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - ретроспективный анализ развития отрасли	- оценка собственного продвижения, личностного развития; - Активность поведения на занятиях в группах; - участие в дискуссиях, диалогах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - практические занятия - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции; - оценка выполнения заданий дифференцированного зачета

**Приложение 2.17 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ 03 Психология общения»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.03 Психология общения»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОГСЭ.03 Психология общения» включена в обязательную часть Обще гуманитарного и социально экономического учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01	-применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; -использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	-взаимосвязь общения и деятельности;
ОК 02		-цели, функции, виды и уровни общения;
ОК 03		-роли и ролевые ожидания в общении;
ОК 04		-виды социальных взаимодействий;
ОК 05		-механизмы взаимопонимания в общении;
ОК 06		-техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
ОК 07		-этические принципы общения;
ОК 08		-источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.
ОК 09		

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК

04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	54
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	52
в том числе в форме практической подготовки	4
лекции	38
лабораторные, практические	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Социальная психология»

	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ЛР)
1	Тема 1. Введение .Психология как наука	Введение Психология как наука).	2	ЛР 1 ЛР 5 ОК 1ОК2
2-3-4	Тема 2. Общение – основа человеческого бытия.	Познавательные психические процессы: ощущение, воображение, внимание, восприятие Психические процессы – память, мышление, речь, представление, чувствительность Эмоциональные и волевые познавательные процессы	2 2 2	ЛР 1 ЛР 5 ОК1 ОК2,3
5-6	Тема 3. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Психология личности Современные концепции психологии личности Практическое задание 1-2 Морально-психологический климат, признаки его незрелости.	2 2	ЛР 1 ЛР 5 ОК1,2,3
7-8	Тема 4	Определение общения. Значение общения в жизни человека Практическое задание 3-4 Этика профессионального и делового общения.	2 2	ЛР 1 ЛР 5 ОК1,5,7

	Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)			
8-9	Тема 5 Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Функции общения. Стили общения. Практическое задание 5-6 Деловой этикет. Имидж.	2 2	ЛР 1 ЛР 5 ОК 1,5,7
10-11	Тема 6 Формы делового общения и их характеристики	Качества и культура личности, необходимые для успешного общения Практическое задание 7-8 Морально-психологический климат, признаки его незрелости.	2 2	ЛР 12ЛР 5 ОК1,3,9
13-14-15	Тема 7 Конфликт: его сущность и основные характеристики	Конфликт: его сущность и основные характеристики Конфликт в психологии Практическое задание 9-10 Внутриличностные конфликты. Межличностные конфликты. .	2/2 2 2	ЛР 12ЛР 5 ОК1,3,9
		Самостоятельная работа: 1-2. Определение своей стратегии поведения в конфликте (тест Томаса).	2	
16-17-18	Тема 8 Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации	2 2 2	
19-20-21	Тема 9	Этические формы общения Культура и поведение личности	2	ЛР 1 ЛР 5

	Общие сведения об этической культуре	Практическое задание 11-12 Этика, репутация и ценности	2 2	ОК 3,4,7
22-23	Тема 10. Эффективные технологии общения Умение договариваться	Эффективные технологии общения Умение договариваться Практическое задание 13-14 Средства общения: вербальные и невербальные.	2/2 2	ЛР 1 ЛР 5 ОК 3,4,7
		Дифференцированный зачет	6	
		Самостоятельная работа	2	
		Лекции	38	
		Практические занятия	14	
		Итого	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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. Ефимова, Н. С. Социальная психология: учеб.пособие / Н.С. Ефимова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2019. - 192 с.: ил. - (Профессиональное образование). – Допущено + URL: <http://znanium.com>
2. Журавлев, А. Л. Социальная психология[Электронный ресурс] : учеб.пособие / А.Л. Журавлев, В.А. Соснин, М.А. Красников. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум, 2020. - 496 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование). - URL: <http://znanium.com>

3.2.2 Дополнительная литература

1. Андриенко Е. В. Социальная психология : учеб.пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / Е. В. Андриенко; под ред. В. А. Сластенина. – 7-е изд., стер. – М. : Академия, 2012. – 264 с. – (Бакалавриат. Психолого – педагогическое образование). – Рекомендовано.
2. Ефимова, Н. С. Основы общей психологии : учебник / Н. С. Ефимова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2014. - 288 с. - (Профессиональное образование).
3. Ефимова, Н. С. Основы общей психологии [Электронный ресурс] : учебник / Н. С. Ефимова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 288 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Профессиональное образование).
4. Соснин В. А. Социальная психология [Электронный ресурс] : Учебник / В.А. Соснин, Е.А. Красникова. - 3-е изд. - М.: Форум, 2010. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование). - URL: <http://znanium.com>

Интернет-ресурсы

1. <http://www.ban.ru> - Библиотека Российской академии наук
 2. <http://www.ekniga.ru> – Литературная информационно-поисковая система-каталог
 5. http://www.pirao.ru/strukt/lab_gr/l-uchen.html;
 6. http://www.pirao.ru/strukt/lab_gr/l-ps-not.html; сайт лаборатории психологических основ новых образовательных технологий
 7. <http://www.modelschool.ru/index.html> - сайт Школы завтрашнего дня
- сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля оценки результатов обучения
Умения: владеть культурой профессионального общения, уметь выбирать оптимальный стиль общения и взаимодействия в профессиональной деятельности; применять технологии убеждающего воздействия на группу или партнера по общению; анализировать социально-психологические явления в социальных сообществах, управлять малой группой и обеспечивать эффективность ее деятельности; владеть приемами самовоспитания личности; влиять на формирование и изменение социальных установок личности	Практические занятия. Решение кейсов, ситуационных задач. Практические занятия. Решение кейсов, ситуационных задач. Практические занятия. Решение кейсов, ситуационных задач. Практические занятия. Решение кейсов, ситуационных задач.
Знания: основные методы социальной психологии; социально-психологические закономерности общения и взаимодействия людей, психологические основы деловой беседы и деловых переговоров; типы социальных объединений, психологические характеристики малой группы и положения индивида в группе, внутригрупповые и межгрупповые отношения; социальную психологию личности; социально-психологические особенности семьи как социальной институции, типы и виды семей и семейных отношений, социально-психологические проблемы создания и развития семьи, взаимоотношения родителей и детей, их типы и психологическую природу, специфику семейного воспитания.	Тест, внеаудиторная самостоятельная работа. Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа. Тест, внеаудиторная самостоятельная работа. Тест, внеаудиторная самостоятельная работа. Устный опрос, внеаудиторная самостоятельная работа.

**Приложение 2.18 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ 04 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ 04 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть Обще гуманитарного и социально экономического учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

Код ОК	Уметь	Знать
ОК02 ОК 03 ОК 05 ОК 09 ОК 10	- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы.	- лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями** (ОК):

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	164
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	160
в том числе в форме практической подготовки	158
лекции	2
лабораторные, практические	158 (30+30+34+32+22+10)
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	140
в том числе	*
теоретическое обучение	-
практические занятия	140
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	-
индивидуальный проект _____ часов;	-
Консультации _____ часов	-
Промежуточная аттестация _____ часов.	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объём часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ЛР)
3 семестр		32/2	
Введение.		4	
Теоретические основы перевода технической документации.	Лекция 1. Особенности лексики и перевода иностранной научно-технической литературы. Научно-технические стили русского и английского языков. Грамматические особенности научно-технического стиля английского языка. Виды технической документации. Прикладное значение технической документации для освоения специальности Поварское и кондитерское дело.	2	ОК 5
Перевод текстов профессиональной направленности.	Практическое занятие. Техника перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности. Лексические проблемы перевода. Раскрытие значения слова. Выбор слова. Синонимы и антонимы в переводе. Иностранные слова в переводе. Передача имен собственных, реалий и фразеологических единиц в переводе. Грамматические проблемы перевода. Особенности перевода имен существительных, глаголов, прилагательных, местоимений, числительных, предлогов. Перевод страдательного залога. Изменение синтаксической структуры предложения при переводе. Машинный перевод, перспективы и границы его использования. Принципы и методика машинного перевода. Организация интерактивного режима работы пользователя с программной средой в условиях машинного перевода текстовой информации.	2/2	

Раздел 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.		14	
Тема 1.1. Роль питания в жизни человека.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Названия продуктов питания, блюд. Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании. Словообразование (основные суффиксы).	2/2	ОК 2,10
Тема 1. 2. Овощи, зелень, специи, приправы.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. «Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение, жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение». Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.	2/2	
Тема 1. 3. Овощные блюда.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Кулинарные характеристики. Основные способы кулинарной обработки овощей и фруктов. Указательные местоимения. Настоящее простое время.	2/2	
Тема 1. 4. Фрукты. Ягоды.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Питательные вещества: витамины и микроэлементы. Десертные блюда из фруктов, ягод, орехов. Соки. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Множественное число имен существительных, падежные предлоги. Словосочетания a bag of и т.д.	2/2	
Тема 1. 5. Грибы.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Кулинарные характеристики. Основные способы кулинарной обработки грибных блюд. Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека. Времена simple tenses.	2/2	

Тема 1. 6. Мясная гастрономия.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Мясо, дичь, птица, Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Блюда из мяса, птицы и дичи. Времена simple tenses.	2/2
Тема 1. 7. Рыба, морепродукты.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Основные способы обработки рыбной продукции. Рыба фугу. Времена simple tenses.	2/2
Тема 1. 8. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные.	2/2
Тема 1. 9. Виды теста и изделия из него.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	2/2
Тема 1. 10. Сыры. Десерты. Напитки.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Классификация напитков. Профессиональные глаголы, связанные с кулинарной обработкой продуктов питания.	2/2
Тема 1. 11. Эмульгаторы, стабилизаторы, загустители, усилители аромата и их роль в питании.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Преимущества и недостатки определенных способов кулинарной обработки. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2
Тема 1. 12. Рецепты.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме.	2/2/

	Описание блюд. Проблемы с едой. Фондю и «Прыжок Будды через стену».		
	Самостоятельная работа №1. Составление презентации на тему «Рецепт необычного блюда».	2/2	
Повторение пройденного материала.	Контрольное занятие.	2/2	ОК 3
4 семестр		30	
Раздел 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.		6	
Тема 2.1. Классификация типов предприятий общественного питания.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, столовые, кондитерские)	2/2	ОК 10
Тема 2. 2. Предприятия общественного питания твоего региона.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Принципы организации ресторанного бизнеса. Работники кухни на предприятиях общественного питания. Инфинитив в английском языке.	2/2	
Тема 2. 3. Техника безопасности.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Рабочее место объяснения и инструкции. Здоровье и безопасность на производстве. инструкции техники безопасности на производстве. Простые нераспространенные предложения с инфинитивом в английском языке.	2/2	
Раздел 3. Составление меню. Названия блюд.		24	
Тема 3.1. Структура меню.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры, десерты, салаты, соусы. Составление меню дневного рациона. Единицы измерения сырья. Меры веса в англоязычных странах (футы, унции). Дробные числительные. Калькуляция блюд, расчет сырья по приготовлению блюда.	2/2	ОК 2,3

Тема 3. 2. Меню на данный день.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Циклическое меню. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2
Тема 3. 3. Диеты.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Составление диетических меню и предложение диетических блюд. Условные предложения.	2/2
Тема 3. 4. Лечебное меню.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Лечебное голодание и правильное питание. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2
Тема 3.5. Ресторанное меню.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. А-ля карт. Табльдот. Шведский стол. Бизнес ланч. Сослагательное наклонение.	2/2
Тема 3. 6. В детском кафе.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2
Тема 3. 7. Праздничное меню.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Десертное меню. Свадебный стол. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2
Тема 3. 8. Здоровое питание.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Healthy food. Здоровое питание. Вода – источник жизни. Хорошие привычки в еде. Рецепты салатов. Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2
Тема 3. 9. Вегетарианство.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Vegetarianism. Сыроедение. Постное меню. Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2

Тема 3. 10. Опасная еда.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Фастфуды. Кола. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Тема 3. 11. Экзотическое меню.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Молекулярная кухня. Кухня «Fusion» как новое направление в кулинарии. Исландское хаукарль и копченый ягненок хангикьот. Индийское бандгобхи алу сабджи. Пицца «Людовик XIII».	2/2	
Контрольная работа.	Контрольное занятие.	2	ОК 3
5 семестр		34	
Раздел 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.		10	
Тема 4.1. Посуда и кухонная утварь.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Завершенные времена английского глагола.	2/2	ОК 3
Тема 4. 2. Кухонное оборудование.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Описываем кухню. Классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации.	2/2	
Тема 4. 3. Горячий цех.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Оборудование горячего цеха. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Тема 4. 4. Холодный цех.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Оборудование холодного цеха. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Тема 4. 5. Кондитерский цех.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме.	2/2	

	Оборудование кондитерского цеха. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.		
Раздел 5. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.		24	
Тема 6.1. Meals in the USA and Great Britain.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Как и что едят в США и Великобритании. Особенности питания американцев. Английский пирог с мраморной говядиной. Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2	OK 5
Тема 6. Блюда на Рождество.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Рождественский гусь (индейка) и яблочный пирог. Блюда из тыквы. Рождественский пудинг.	2/2	
Тема 6. 3. Особенности британской кухни.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Британия – родина стейковой культуры. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Тема 6. 4. Английский завтрак.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Овсянка, сэндвич. Что такое английский завтрак современного человека? Что такое паб в Великобритании? Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2	
Тема 6.5. Английский чай.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Культура чаепития. Рецепты приготовления чая в разных странах. Что значит чай для британца?	2/2	
Тема 6. 6. Интернациональная кухня.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Особенности приготовления кофе в разных странах, вкусы кофе. Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2	

Тема 6.7. Европейская кухня.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Кухни европейских стран (Франция, Германия ...) Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Тема 6. 8. Восточная кухня.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Особенности приготовления блюд в странах Азии (Индия, Китай, Корея) и Африки. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Тема 6. 9. Русская кухня.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Russian Cuisine. Особенности русской кухни. Блюда исконно- русской кухни. Исконно-русские кондитерские изделия. Традиционные русские десерты. Eating out in Moscow.	2/2	
Тема 6. 10. Кухни народов Российской Федерации.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Особенности кухонь народов Северного Кавказа (блюда из мяса и теста). Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2	
Тема 6. 11. Татарская кухня.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Особенности региональной кухни (региональные продукты). Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Повторение пройденного материала.	Контрольное занятие.	2	ОК 3
6 семестр		32/2	
Раздел 6. Кухонная, сервировочная и барная посуда.		10	
Тема 6.1. Кухонная посуда.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2/2	ОК 3

Тема 6. 2. Сервировочная посуда.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Сервировка стола по специальному заказу: банкет, свадьба, юбилей. Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2	
Тема 6. 3. Барная посуда.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Тема 6. 4. Технология сервировки стола.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Предварительная сервировка стола. Исполнительная сервировка. Сервировка праздничного стола. Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2	
Тема 6. 5. Стилиевые особенности сервировки стола.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Авангард, Шеби-шик, Фристайл, Викторианский стили. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Раздел 7. Обслуживание посетителей в ресторане.		22	
Тема 7.1. История заведений общественного питания.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Первые заведения общественного питания. «Куриный домик Ма Юйцзин». Постоялые дворы и таверны Европы. Формат современного ресторана. Появление трактиров и гербергов в России.	2/2	ОК 2, 3
Тема 7.2. Типы ресторанов.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Описываем ресторан. Названия профессий работников ресторанов. Объясняем месторасположение. Ассортимент блюд в ресторанах быстрого питания. Развитие навыков монологического высказывания по теме. Причастие 1 и 2 формы.	2/2	

Тема 7. 3. Заказ столика в ресторане.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Столик на двоих. Правила обслуживания. Объяснение меню. Принятие заказа. Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос». Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме Обслуживание посетителей. Причастие 1 и 2 формы.	2/2
Тема 7. 4. Встреча гостей.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Приветствие гостей. Организация. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Развитие навыков монологического высказывания по теме. Модальные глаголы.	2/2
Тема 7.5. Работа поваров.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Вкус и качество блюд. Проблемы и жалобы. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Структура отрицательных предложений на английском языке.	2/2
Тема 7. 6. Речевой этикет.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу, встреча гостей, и т.д.оборот to be going to.	2/2
Тема 7. 7. Студенческая столовая.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. At the College Canteen. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Can/could/shall/would you like...	2/2
Тема 7. 8.Кафе и бистро.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме.	2/2

	Сезонные предложения. Меню и рестораны быстрого питания. Развитие навыков монологического высказывания по теме. Выполнение заданий на закрепление грамматических и лексических навыков. Структура вопросительных предложений в английском языке.		
Тема 7. 9. Легенды ресторанного бизнеса.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Боккюз, Мишлен. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений. Герундий. Причастия I, II.	2/2	
Тема 7. 10. Известные повара мира.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Известные изобретатели и изобретения в области кулинарного оборудования. Развитие навыков монологического высказывания по теме. Видовременные формы глагола в действительном залоге.	2/2	
	Самостоятельная работа №2. Составление презентации «Знаменитый кулинар в мировой истории поварского дела».	2/2	
Контрольная работа.	Контрольное занятие.	2/2	ОК 3
7 семестр		22	
Раздел 8. Система закупок и хранения продуктов.		8	
Тема 8. 1. Продуктовые магазины и товары.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. At the Supermarket. Рынки по всему миру. Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов и рынков. Система закупок продуктов: планирование и организация. Времена группы Continuous.	2/2	ОК 9
Тема 8. 2. Восточные рынки.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. At the Oriental Market Плавающие рынки Бангкока. Рынок Прованса. Рынки Маракеша. Развитие навыков монологического	2/2	

	высказывания по теме. Much/many/ little/few. Числительные (количественные, порядковые, дробные)		
Тема 8. 3. Специи и их роль в питании человека.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Роль специй и добавок в питании. Покупка специй на восточном базаре. Развитие навыков монологического высказывания по теме. Возвратные местоимения в английском языке.	2/2	
Тема 8. 4. Правила закупки и хранение товаров.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Хранения продуктов на предприятиях общественного питания. Что должен знать повар, чтобы предотвратить опасность пищевого отравления. Видовременные формы глагола в страдательном залоге.	2/2	
Раздел 9. Организация работы официанта и бармена.		14	
Тема 9.1. Типы баров.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Закусочный бар, кофе бар, ночной клуб, паб, коктейль бар. Посуда для бара. Барная посуда и инструменты. Сложное дополнение.	2/2	ОК 3
Тема 9. 2. Виды напитков.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Горячие, холодные напитки. Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Choosing the right wine. Serving wines at a restaurant. Сложное подлежащее.	2/2	
Тема 9. 3. Алкогольные и безалкогольные напитки.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Вина. Коктейли. Рецепты коктейля. Аперитивы и дигестивы. Развитие навыков монологического высказывания по теме. Неопределенные наречия.	2/2	
Тема 9.4. Безалкогольные напитки.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Коктейли. Рецепты коктейля. Соки и фреши. Лимонады и газированные напитки. Развитие навыков монологического	2/2	

	высказывания по теме. Сложносочинённые предложения: бессоюзные и с союзами and, but.		
Тема 9. 5. История происхождения вин.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Места производства вин. Составление винной карты. Развитие навыков монологического высказывания по теме.	2/2	
Тема 9. 6. Комбинации вин и блюд.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Практика устной речи: работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2/2	
Повторение пройденного материала.	Контрольное занятие.	2/2	ОК 3
8 семестр		10	
Раздел 10. Моя профессия.		10	
Тема 10.1. Профессиональные качества, навыки и умения специалиста.	Практическое занятие. Освоение лексического материала по теме. Развитие навыков монологического высказывания по теме. Презентация будущей специальности «Как стать успешным в ресторанном бизнесе» и «Почему я выбрал специальность поварское кондитерское дело».	2/2	
Тема 10. 2. Профессиональная этика специалиста.	Практическое занятие. Анализ информации о рынке труда в глобальной сети интернет о трудоустройстве и возможностях карьерного роста. Планирование дальнейшего дистанционного обучения. Деловая игра «Собеседование с руководителем для устройства на работу».	2/2	
Тема 10.3. Профессия повара.	Практическое занятие. Анкета при устройстве на работу. Написание письма для устройства на работу. Поиски нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Речевой этикет.	2/2	
Повторение пройденного материала.	Практическое занятие.	2/2	

Дифференцированный зачет.	Контрольное занятие.	2/2	OK 3
Всего		164/140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение.

Кабинет Иностранного языка, оснащенный(е) 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/ Агабекян И.П. – Изд.3-е, перераб. И доп. – Ростов на/Дону: Феникс, **2019**. - 316 с. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-31012-0. - Текст непосредственный.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», **2023**. - 320 с. ISBN 978-5-0054-1055-9. - Текст непосредственный.

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. smittenkitchen.com

2. bonappetit.com

Источник - Школа английского языка Skyeng: <https://skyeng.ru/magazine/5-amerikanskikh-kulinarnyh-sajtov-kotorye-vdohnovyat-vas-podtyanut-anglijskij/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У ₁ общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Аудирование, воспроизведение диалогов и монологов, пересказ текстов, составление рассказов
У ₂ переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности	Отработка техники чтения, чтение и перевод текстов профессиональной направленности (со словарем)
У ₃ самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	Домашнее чтение, заучивание наизусть, мини-сочинения, письменная самостоятельная работа, рефераты и доклады
У ₄ понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы	Практическая работа, выполнение заданий, тесты, ответы на вопросы, составление плана- конспекта
У ₅ осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Выполнение заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.), участие в дискуссии, рассуждение на заданную тему
З ₁ лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со	Устный (письменный) опрос, тестирование, словарный диктант, выполнение упражнений, контрольная работа

словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	
З2 особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности	Выполнение индивидуальных проектных заданий, подготовка рефератов, изложение изученной информации
З3 основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики	Текущий контроль: -словарный диктант после введения новой лексики -выполнение упражнений при закреплении каждой темы
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

**Приложение 2.19 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.05 Физическая культура»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.05 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.05 Физическая культура»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОГСЭ.05 Физическая культура» включена в обязательную часть Обще гуманитарного и социально экономического учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 08	- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;	- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; - средства профилактики перенапряжения;

Результатом освоения программы дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями:

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	160
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	160
В том числе в форме практической подготовки	4
в том числе:	
практические занятия	156
теоретические занятия	4
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа: - выполнение заданий на совершенствование физической подготовки	*
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Наименование разделов и тем	Номера уроков	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов В том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Теоретический раздел		Содержание:		
Тема. Урок-презентация. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	1-2	Содержание учебного материала	2	
		Теоретическое занятие	2	
		Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности. Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.		OK8
Раздел 1.		Легкая атлетика.		
Тема 1.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование: бег на 100 метров.	3-4	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Тестирование: бег на 100 метров.		OK8
Тема 1.1.2. Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Челночный бег.	5-6	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Бег по прямой, специальные беговые упражнения и повторный бег на отрезках. Челночный бег.		OK8
	7-8	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	

Тема 1.1.3. Техника низкого старта и стартового ускорения. Бег на 400 метров		Техника низкого старта и стартового ускорения. Бег на 400 метров		OK8
Тема 1.1.4. Кросс. Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение - кросс 1000м	9-10	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Кросс. Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение - кросс 1000м		OK8
Тема 1.1.5. Прыжки в длину с разбега. Прыжки в высоту	11-12	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Прыжки в длину с разбега. Прыжки в высоту		OK8
Раздел 2		Гимнастика		
Тема 2.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий.	13-14	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий.		OK8
Тема 2.1.2. Элементы акробатики. Стойка на лопатках (девушки). Кувырки. Стойка на голове. Стойка на руках.	15-16	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Элементы акробатики. Стойка на лопатках (девушки). Кувырки. Стойка на голове. Стойка на руках.		OK8
Тема 2.1.3. Упражнения на снарядах. Основные элементы на перекладине, на брусьях. Тестирование по гимнастике	17-18	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2/1	
		Упражнения на снарядах. Основные элементы на перекладине, на брусьях. Упражнения на снарядах. Разучивание оборота вперед верхом, ознакомление с подъемом махом вперед и махом назад с предплечья (юноши). Разучивание вскока на бревно с косого разбега в сед на бревне (девушки). Техника подъема разгибом из упора на руках, согнувшись в сед, ноги врозь. Обучение соскоку углом назад из седа на бедре.		OK8
Итого за семестр		Аудиторная	18	

Раздел 3		Лыжный спорт		
Тема 3.1.1. Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Техника торможения «плугом». Техника поворота из «упора».	19-20	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Техника спусков. Техника подъемов. Техника торможений. Техника торможения «плугом». Техника поворота из «упора».		OK8
Тема 3.1.2. Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные	21-22	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные		OK8
Тема 3.1.3. Развитие скоростной выносливости. Передвижение студентов по учебной лыжне изученным способом. Контрольное соревнование: юноши - 5 км, девушки - 3 км,	23-24	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Развитие скоростной выносливости. Передвижение студентов по учебной лыжне изученным способом. Контрольное соревнование: юноши - 5 км, девушки - 3 км,		OK8
Раздел 4		Спортивные игры.		
Тема 4.1. Волейбол				
Тема 4.1.1. Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	25-26	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.		OK8
Тема 4.1.2. Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	27-28	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.		OK8
	29-30	Содержание учебного материала	2	

Тема 4.1.3. Передача мяча с изменением высоты. Прием и передача мяча снизу двумя руками. Тренировочная игра		Практические занятия:	2	
		Передача мяча с изменением высоты.		OK8
		Прием и передача мяча снизу двумя руками. Тренировочная игра		
Тема 4.1.5. Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра	33-34	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра		OK8
Тема 4.1.6. Тестирование по волейболу. Контрольная игра	35-36	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Тестирование по волейболу. Контрольная игра		OK8
Тема 4.2. Баскетбол				
Тема 4.2.1. Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов.	37-38	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов		OK8
Тема 4.2.2. Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков	39-40	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков.		OK8
Тема 4.2.3. Изучение практических действий. Взаимодействие 2 нападающих против 1 защитника. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места.	41-42	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Изучение практических действий. Взаимодействие 2 нападающих против 1 защитника. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места..		OK8
Тема 4.2.4. Взаимодействие трех нападающих против двух защитников. Тренировочная игра.	43-44	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Взаимодействие трех нападающих против двух защитников. Тренировочная игра.		OK8

Тема 4.2.5. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра.	45-46	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра.		OK8
Тема 4.2.6. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Контрольная игра.	47-48	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Контрольная игра		OK8
Раздел 5.		Легкая атлетика.		
Тема 5.1.1. Бег по прямой. Тестирование: бег на 100 метров. Бег на 200 метров. ОРУ.	49-50	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Бег по прямой. Тестирование: бег на 100 метров. Бег на 200 метров. ОРУ.		OK8
Тема 5.1.2. Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 м., юноши - кросс 2000 м.	51-52	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 м., юноши - кросс 2000 м.		OK8
Тема 5.1.3. Соревнование на первенство группы: бег на 100 м., бег на 400 м. Контрольный урок.	53-54	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Соревнование на первенство группы: бег на 100 м., бег на 400 м. Контрольный урок		OK8
Итого за семестр		Аудиторная	36	
		ТРЕТИЙ КУРС		
Раздел 6.		Легкая атлетика.		
Тема 6.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров	55-56	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров		OK8

Тема 6.1.2. Осенняя контрольная проверка: Техника бега по прямой. Бег на 200 метров.	57-58	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:		
		Осенняя контрольная проверка: Техника бега по прямой. Бег на 200 метров.	2	OK8
Тема 6.1.3. Кросс. Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение - кросс 1000м,	59-60	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Кросс. Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение - кросс 1000м		OK8
Тема 6.1.4. Развитие выносливости. Соревнования на первенство группы. Контрольное упражнение - кросс 2000 м. (Девушки), Контрольное упражнение- 3000 м. (юноши),	61-62	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Развитие выносливости. Соревнования на первенство группы. Контрольное упражнение - кросс 2000 м. (Девушки), Контрольное упражнение- 3000 м. (юноши),		OK8
Тема 6.1.5. Прыжки в длину. Приземление при прыжках в длину с разбега. Обучение полетной фазе прыжка в длину способом «согнув ноги». Прыжки в высоту.	63-64	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Прыжки в длину. Приземление при прыжках в длину с разбега. Обучение полетной фазе прыжка в длину способом «согнув ноги». Прыжки в высоту.		OK8
Тема 6.1.6. Техника метания гранаты с места. Скрестный шаг при метании гранаты. Техника метания гранаты с 3-х шагов	65-66	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2/1	
		Техника метания гранаты с места. Скрестный шаг при метании гранаты. Техника метания гранаты с 3-х шагов		OK8
Раздел 7		Гимнастика		
Тема 7.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов.	67-68	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Определение максимального количества подтягиваний и отжиманий		OK8
Тема 7.1.2. Мастер-класс. Элементы акробатики	69-70	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Элементы акробатики (Акробатическая комбинация).		OK8
	71-72	Содержание учебного материала	2	

Тема 7.1.3. Разучивание основных элементов на перекладине, на брусках, на брусках разновысоких и бревне.		Практические занятия:	2	
		Разучивание основных элементов на перекладине, на брусках (юноши), на брусках разновысоких и бревне (девушки).		OK8
Раздел 8		Плавание		
Тема 8.1.1. Интерактивный урок. Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.	73-74	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.		OK8
Тема 8.1.2. Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, басса.	75-76	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Специальные плавательные упражнения для изучения (закрепления) кроля на груди, спине, басса.		OK8
Раздел 9		Спортивные игры.		
Тема 9.1. Волейбол				
Тема 9.1.1. Вводное тестирование. Стойки волейболиста: основная стойка. Стойка в момент выполнения передачи двумя руками сверху. Низкая стойка волейболиста при приеме мяча двумя руками сверху	77-78	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Вводное тестирование. Стойки волейболиста: основная стойка. Стойка в момент выполнения передачи двумя руками сверху. Низкая стойка волейболиста при приеме мяча двумя руками сверху.		OK8
Тема 9.1.2. Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.	79-80	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Технические приемы игры волейбол - перемещением, верхней передачей двумя руками. Передача мяча двумя руками снизу. Тренировочная игра.		OK8
Тема 9.1.3. Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.	81-82	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением. Обучение быстроте перемещения, смена стоек. Тренировочная игра.		OK8

Тема 9.1.4. Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача. Тренировочная игра	83-84	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача. Тренировочная игра.		OK8
Тема 9.1.5. Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра	85-86	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Разучивание верхней передачи после перемещения. Тактика 1 и 2 передачи. Тренировочная игра		OK8
Тема 9.1.6. Совершенствование технических элементов. Тестирование по волейболу. Контрольная игра.	87-88	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Совершенствование технических элементов. Тестирование по волейболу. Контрольная игра.		OK8
Итого за семестр		Аудиторная	34	
Раздел 10		Лыжный спорт		
Тема 10.1.1. Лыжные ходы. Изучение полуконькового и конькового хода. Передвижение по пересечённой местности.	89-90	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Лыжные ходы. Изучение полуконькового и конькового хода. Передвижение по пересечённой местности.		OK8
Тема 10.1.2. Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Техника спусков и подъёмов. Техника торможения.	91-92	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Техника спусков и подъёмов. Техника торможения.		OK8
Тема 10.1.3. Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км.	93-94	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км.		OK8
Раздел 11		Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах		
Тема 11.1.1.Круговой метод тренировки для развития силы	95-96	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	

основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой		Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой		OK8
Тема 11.1.2. Мастер-класс. Тренировка для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой	97-98	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2/1	
		Тренировка для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой		OK8
Тема 11.1.3. Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой	99-100	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Круговой метод тренировки для развития силы основных мышечных групп с эспандерами, амортизаторами из резины, гантелями, гирей, штангой		OK8
Раздел 12		Спортивные игры.		
Тема 12.1. Баскетбол				
Тема 12.1.1. Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов.	101-102	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Элементы игры. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов.		OK8
Тема 12.1.2. Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков	103-104	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Совершенствование техники бросков по корзине с места и в движении. Выполнение штрафных бросков		OK8
Тема 12.1.3. Изучение практических действий. Взаимодействие 2 нападающих против 1 защитника. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места.	105-106	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Изучение практических действий. Взаимодействие 2 нападающих против 1 защитника. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места.		OK8
Тема 12.1.4. Взаимодействие трех нападающих против двух защитников. Тренировочная игра.	107-108	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Взаимодействие трех нападающих против двух защитников. Тренировочная игра.		OK8

Тема 12.1.5. Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра.	109-110	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Совершенствование техники ловли, передач, ведения, поворотов. Двухсторонняя игра.		OK8
Тема 12.1.6. Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Тренировочная игра.	111-112	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Обучение индивидуальным защитным действиям. Держание противника, выбор места. Тренировочная игра		OK8
Тема 12.1.7. Совершенствование технических элементов. Тестирование по баскетболу. Контрольная игра.	113-114	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Совершенствование технических элементов. Тестирование по баскетболу. Контрольная игра.		OK8
Тема 12.2. Мини-футбол				
Тема 12.2.1. Интерактивный урок. Правила игры. ТБ игры. Игра по упрощённым правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.	115-116	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Правила игры. ТБ игры. Игра по упрощённым правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.		OK8
Тема 12.2.2. Удар по летящему мячу средней частью подъёма ноги, удары на месте и в прыжке. Остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча. Игра вратаря. Тактика защиты. Тактика нападения.	117-118	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:		
		Удар по летящему мячу средней частью подъёма ноги, удары на месте и в прыжке. Остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча. Игра вратаря. Тактика защиты. Тактика нападения.	2	OK8
Раздел 13.		Легкая атлетика.		
Тема 13.1.1. Тестирование: бег на 100 метров. Бег на 200 метров. ОРУ.	119-120	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Тестирование: бег на 100 метров. Бег на 200 метров. ОРУ.		
Тема 13.1.2. Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 м., юноши - кросс 2000 м.	121-122	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Контрольное упражнение: девушки - кросс 1000 м., юноши - кросс 2000 м.		OK8
Итого за семестр		Аудиторная	34	
		ЧЕТВЁРТЫЙ КУРС		

Раздел 14		Легкая атлетика.		
Тема 14.1.1. Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров	123-124	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Знакомство с уровнем физической подготовки студентов. Осенняя контрольная проверка: бег на 100 метров		OK8
Тема 14.1.2. Осенняя контрольная проверка: Техника бега по прямой. Бег на 200 метров.	125-126	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Осенняя контрольная проверка: Техника бега по прямой. Бег на 200 метров.		OK8
Тема 14.1.3. Техника низкого старта и стартового ускорения.	127-128	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Техника низкого старта и стартового ускорения.		OK8
Тема 14.1.4. Кросс. Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение - кросс 1000м,	129-130	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Кросс. Техника бега на длинные дистанции. Контрольное упражнение - кросс 1000м		OK8
Тема 14.1.5. Контрольное упражнение - кросс 2000 м. (Девушки), Контрольное упражнение- 3000 м. (юноши). Соревнование на первенство группы.	131-132	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Контрольное упражнение - кросс 2000 м. (Девушки), Контрольное упражнение- 3000 м. (юноши). Соревнование на первенство группы.		OK8
Тема 14.1.6. Техника метания гранаты с места. Техника метания гранаты с 3-х шагов	133-134	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Техника метания гранаты с места. Техника метания гранаты с 3-х шагов		OK8
Раздел 15		Спортивные игры		
Тема 15.1. Настольный теннис				
Тема 15.1.1. Техники подачи. Подброс мяча. Траектория и направление полета мяча	135-136	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Техники подачи. Подброс мяча. Траектория и направление полета мяча		OK8

Тема 15.1.2. Игра в нападении. Накат слева, справа. Прием подач. Формы распознавания подач соперника.	137-138	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Игра в нападении. Накат слева, справа. Прием подач. Формы распознавания подач соперника.		OK8
Тема 15.1.3. Тактика защиты. Техники передвижения. Сочетание способов передвижения с техническими приемами игры в защите. Срезка, подрезка	139-140	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Тактика защиты. Техники передвижения. Сочетание способов передвижения с техническими приемами игры в защите. Срезка, подрезка		OK8
Раздел 16		Плавание		
Тема 16.1.1 Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.	141-142	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Специальные подготовительные, общеразвивающие и подводящие упражнения на суше.		OK8
Тема 16.1.2. Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации.	143-144	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Старты. Повороты, ныряние ногами и головой. Упражнения по совершенствованию техники движений рук, ног, туловища, плавание в полной координации		OK8
Итого за семестр		Аудиторная	22	
Теоретический раздел				
Урок-презентация. Тема. Основы здорового образа жизни	145-146	Содержание учебного материала	2	
		Теоретические занятия:	2	
		Основы здорового образа жизни		OK8
Раздел 17.		ЛЫЖНЫЙ СПОРТ		
Тема 17.1.1. Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные	147-148	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Переход с одновременных лыжных ходов на попеременные		OK8
	149-150	Содержание учебного материала	2	

Тема 17.1.2. Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Техника спусков и подъёмов. Техника торможения.		Практические занятия:	2	
		Техника поворотов. Техника бесшажного хода. Техника спусков и подъёмов. Техника торможения.		OK8
Тема 17.1.3. Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км.	151-152	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Контрольное соревнование: Юноши - 5 км., девушки - 3 км		OK8
Раздел 18		Спортивные игры.		
Тема 18.1. Волейбол				
Тема 18.1.1. Технические приёмы игры: перемещения, верхняя передача двумя руками, передача мяча двумя руками снизу.	153-154	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Технические приёмы игры: перемещения, верхняя передача двумя руками, передача мяча двумя руками снизу.		OK8
Тема 18.1.2. Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением.	155-156	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Ловля и броски мяча после различных перемещений. Эстафета с перемещением		OK8
Тема 18.1.3. Передача мяча с изменением высоты. Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача.	157-158	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Передача мяча с изменением высоты. Прямой нападающий удар. Нижняя и верхняя прямая подача.		OK8
Тема 18.1.4. Дифференцированный зачёт. Сдача нормативов ГТО. Тестирование	159-160	Содержание учебного материала	2	
		Практические занятия:	2	
		Дифференцированный зачёт. Сдача нормативов ГТО. Тестирование		OK8
Итого за семестр		Аудиторная	16	
	95-96	ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ АУДИТОРНЫХ	160	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинет Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2 Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Бишаева, А. А. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А. А. Бишаева. - 7-е изд.- Москва: Издательский центр «Академия», 2020. - 304 с. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания:

Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286> (дата обращения: 03.09.2023).

3.2.3. Дополнительные источники

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, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517442> (дата обращения: 03.09.2023).

Решетников, Н. В. Физическая культура : Учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия : Мастерство : Высшая школа, 2001. - 152. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 5769506814 - Текст: непосредственный

3.2.4 Интернет- ресурсы:

<http://www.libsport.ru/> Российская Спортивная Энциклопедия.

<http://www.teoriya.ru/journals/>. Научно-теоретический журнал «Теория и практика физической культуры»

<http://spo.1september.ru/urok/> Сайт «Я иду на урок физкультуры» создан на основе материалов журнала «Спорт в школе»

<http://www.teoriya.ru/fkvot/> Научно-методический журнал «Физическая культура: воспитание, образование, тренировка»

<http://www.infosport.ru/sp/> Энциклопедия по видам спорта

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения -	- Точно формулирует правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу; - Согласно нормам формулирует положения по технике безопасности при занятиях спортом, объясняет правила закаливания; - Обоснованно разъясняет понятия «здоровый образ жизни»; - Даёт оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограммы; - Подбирает упражнения для расслабления, составляет комплекс гигиенической гимнастики.	Наблюдение за деятельностью студентов Оценка за, выполнение студентами практических работ и технико-тактических действий Выполнение контрольных нормативов. -видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Гугл Класс; - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Гугл Класс
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	<u>Умеет:</u> - грамотно составить комплекс УТГ. Ежедневное использование комплекса УТГ; - В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя; - Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление; - Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине; - Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы; - Показывать результативность участия в	Наблюдение за деятельностью студентов и выполнение ими практических работ Выполнение контрольных нормативов -видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции -on-line-опрос в система Гугл Класс - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Гугл Класс

	спортивных соревнованиях по всем видам спорта; - Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях; - С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта; - Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности; - Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта.	

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.20
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ОГСЭ.06 История Татарстана»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.06 ИСТОРИЯ ТАТАРСТАНА»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.06 История Татарстана»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОГСЭ.06 История Татарстана» включена в вариативную часть Обще гуманитарного и социально экономического учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины студент должен

Код ОК	Уметь	Знать
ОК01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ОК 11	-Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в Республики Татарстан; -Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	Основные направления развития Республики Татарстан; Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI в; Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития Республики Татарстан; О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; -Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	50
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе в форме практической подготовки	4
в том числе:	
лекции	28
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме работа	<i>Другая</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ИСТОРИЯ ТАТАРСТАНА»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов в том числе в форме практиче с. подготовк и		Коды компетенций и личностных результатов, формировани ю которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Тема 1. «Древние тюрки и ранние тюркские государства в Евразии».	Содержание учебного материала	2		
	1 «Древние тюрки и ранние тюркские государства в Евразии»	2		ЛР 1 ЛР 5
	-Гунны и Великое переселение народов. - Тюркский каганат. - Великая Болгария и Хазарский каганат.			
Раздел 1.	Волжская Булгария в X- нач.XIII вв.	3		
Тема 1.1. Образование Волжской Булгарии.	Содержание учебного материала	3		
	2 Образование Волжской Булгарии.	2/1	1	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8
	- Возникновение и оформление государственности. - Территория и население. - общественно-политический строй. - Сельское хозяйство. Ремесла. Торговля.			
	Самостоятельная работа № 1. Города Волжской Булгарии. Культура Волжской Булгарии. - Биляр, Болгар, Сувар, Джукетау, Ошель, Кашан. Традиционные связи. Восточное направление политики. Волжская Булгария и Древнерусское государство.	1		ЛР 5 ЛР 8 ЛР 17 ЛР 8
Раздел 2.	Волжская Булгария в составе Золотой Орды.	7		
	Содержание учебного материала	2		

Тема 2.1. Волжская Булгария в составе Золотой Орды.	3	УРОК –ЭКСКУРСИЯ «Волжская Булгария в составе Золотой Орды» - Образ жизни монголов. - Первые столкновения болгар с монголами. -Монгольское вторжение, судьба болгарского государства и болгарского этноса. Чингиз хан-основатель Монгольской империи. - Походы Бату хана. Образование Золотой Орды. -Территория и население.			ЛР1 ЛР 5 ЛР 20
		Практическое занятие № 1. Период могущества Золотой Орды. -Правление хана Узбека. Религиозная политика - Политико-государственное устройство Золотой Орды. - Экономическая жизнь Золотой Орды.	2/1	1	ЛР8 ЛР 20
		Самостоятельная работа №2. Города, культура Золотой Орды. - Города Золотой Орды. Сарай-Бату, Сарай-Берке и др. города. - Материальная культура Золотой Орды. - Духовная культура.	1		ЛР 5 ЛР 8 ЛР 17
		Практическое занятие № 2. Распад Золотой Орды. - Булгары в период Золотой Орды. Начало упадка. «Великая замятня». - Тохтамыш и его правление. От последнего объединения к окончательному распаду. Распад Золотой Орды и возникновение татарских ханств Казанского, Сибирского, Касимовского, Крымского, Астраханского, Ногайской Орды и Большой Орды.	2		ЛР8 ЛР 20
Раздел 3.		Казанское ханство.	8		
Тема 3.1. Казанское ханство.		Содержание учебного материала	2		ЛР1 ЛР5 ЛР8 ЛР 17 ЛР 20
	4	Казанское ханство. - Образование и расцвет Казанского ханства. Причины возвышения Казани. Улу Мухамед. Утверждение на Казанском престоле Ордынской династии. Социально-экономический и политико-государственный строй Казанского ханства. Социальная структура населения. Культура Казанского ханства.			
Тема 3.2. Политическая история Казанского ханства		Содержание учебного материала	4		
	5	Политическая история Казанского ханства второй половины XV- первой половины XVIвв.	2		ЛР1

второй половины XV- первой половины XVI вв.	- Эпоха Московского протектората (1487 - 1521 гг.). Период правления Крымской династии (1521 - 1551 гг.). Взаимоотношения Казанского и Крымского ханств (военно-политический союз). Переход ханского престола к династии Гиреев. Подготовка войны с Казанским ханством. Правление ханов Сахиб-Гирея и Сафа-Гирея. Регентство царицы Сююмбике при малолетнем сыне Утямыш-Гирее. Обострение отношений с Московским государством.				ЛР5 ЛР20
	Практическое занятие №3. Завоевание Казанского ханства. - Усиление угрозы со стороны Москвы. Подготовка войны с Казанским ханством. Казанские походы. Поход 1552 г., осада и взятие Казани. -Влияние татар на государственную культуру Руси, на создание и укрепление московского единогодержавия.		2		ЛР1 ЛР 3 ЛР5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР20
Тема 3.3. Повторительно-обобщающий урок по темам: «Волжская Булгария, Золотая Орда, Казанское ханство»	Содержание учебного материала		2		
	6	УРОК- ВИКТОРИНА «Знатоки Истории Татарстана». Повторительно- обобщающий урок по темам: «Волжская Булгария, Золотая Орда, Казанское ханство».			ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8
Раздел 4.	Народы Среднего Поволжья в составе Русского государства.		2		
Тема 4.1. Народы Среднего Поволжья в составе Русского государства.	Содержание учебного материала		2		
	7	Народы Среднего Поволжья в составе Русского государства. - Освободительная борьба народов края во второй половине XVI в. - Система управления Казанским краем. Социально-экономическая и религиозная политика царизма в Среднем Поволжье во второй половине XVI- начале XVII вв. -Учреждение самостоятельной епархии во главе с архиепископом Гурием (1555 г.), деятельность архимандритов Германа и Варсонофия. Методы и формы распространения православия, роль монастырей. – Социальная и религиозная политика царизма в Среднем Поволжье В XVII вв.			ЛР1 ЛР 3 ЛР5 ЛР 8 ЛР20

Раздел 5.	Среднее Поволжье в составе Российской империи XVIII в.	2	
Тема 5.1. Среднее Поволжье в составе Российской империи XVIII вв.	Содержание учебного материала	2	
	8 Среднее Поволжье в составе Российской империи XVIII вв.		ЛР 3
	- Народы среднего Поволжья в период Петровских преобразований. Образование Казанской губернии (1708 г.). Сословный строй (категории населения). - Политика насильственной христианизации и русификации нерусских народов края в XVIII в. Контора Новокрещенских дел. Запрещение проповедования ислама. Лука Конашевич. - Изменение политики царского правительства по отношению к нерусским народам. Народы Среднего Поволжья в составе Е.И. Пугачева. Особенности развития татарской культуры в XVIII в.		ЛР5 ЛР8 ЛР20
Раздел 6.	Казанская губерния в XIX в.	4	
Тема 6.1. Казанская губерния в первой половине XIX в.	Содержание учебного материала		
	9 Казанская губерния в первой половине XIX в.	2	ЛР4 ЛР5 ЛР7
	- Социально-экономическое развитие края. (административное деление и управление краем; население губернии; сельское хозяйство; развитие промышленности, транспорта и торговли). - «Гроза двенадцатого года» и Казанский край. Казанское ополчение. Помощь населения армии. Кавалерист-девица И.А.Дурова. Декабристы и Казань.		
	Практическое занятие № 4. Казанская губерния в пореформенный период. Крестьянская реформа. - Революционные демократы. Кружок казанских студентов. А.П. Щапов. Куртинская панихида. Казанский заговор. Социально-экономическое развитие Казанской губернии в 60-90-х гг. XIX в.	2	ЛР 1 ЛР 5 ЛР8
Раздел 7.	Республика на рубеже XX-XXI вв.	30	
Тема 7.1. Казанская губерния в начале XX в.	Содержание учебного материала		
	10 Казанская губерния в начале XX в.	2	ЛР1 ЛР4 ЛР5
	- Социально-экономическое развитие Казанской губернии. Казанская губерния в годы первой российской революции. Общественно-политическая жизнь. Развитие татарской культуры в начале XX в.		

	Практическое занятие № 5. От февраля к октябрю. Время смуты. - Февральская революция 1917 г.: переустройство губернских структур власти (двоевластие). Оживление деятельности политических партий и движений. Особенности политического противостояния в крае.		2	ЛР1 ЛР3 ЛР5
	Практическое занятие № 6. Октябрьские вооруженные столкновения в Казани. - Октябрьские вооруженные столкновения в Казани, переход власти к Временному революционному комитету. Установление Советской власти в губернии. Красный и белый террор. Утверждение советской власти на территории губернии. Образование Татарской АССР.		2	ЛР1 ЛР3 ЛР5 ЛР20
Тема 7.2. Республика в 20-е гг.	Содержание учебного материала		2	
	11	Республика в 20-е гг. - Татарстан в годы НЭПа. Восстановление народного хозяйства.		
	Практическое занятие № 7. Республика в условиях ускоренной модернизации. - Индустриализация республики. - Коллективизация сельского хозяйства.		2/1	ЛР1 ЛР4 ЛР6
	Практическое занятие № 8. Татарстан в годы Великой Отечественной войны. Республика в послевоенный период. - Перестройка жизни на военный лад. Экономика республики в условиях военного времени. Всенародное движение в помощь фронту. Массовый героизм уроженцев республики на фронтах войны. «Группа Джалиля». Татарские полководцы герои войны. Чистополь в годы войны. - Экономика во второй половине 40-х-начале 50-х гг. Развитие промышленности. Сельское хозяйство. Общественно-политическая и культурная жизнь.		2/1	ЛР1 ЛР4 ЛР5 ЛР6 ЛР8
	Практическое занятие № 9. ТАССР в середине 50-х-начале 60-х гг. - В условиях хозяйственных и социальных реформ. – Промышленность. Аграрное производство. Социально-экономическое развитие республики. Социально- политическое и культурное развитие республики. - Начало реабилитации. Национальные проблемы.		2	ЛР1 ЛР4 ЛР8
	Практическое занятие № 10. Татарстан на этапе перестройки.		2	

	- Попытки экономических реформ. - На этапе «ускорения» и перестройки социалистической экономики. На пути к многоукладной экономике. Несостоявшийся региональный хозрасчет. -Общественно-политическая жизнь во второй половине 80-х гг.- Гласность. Изменения в общественном сознании. Рост общественно- политической активности. Декларация о государственном суверенитете Республики Татарстан.			
Тема 7.3. Татарстан на рубеже XX-XXI вв.	Содержание учебного материала		2	
	12	Татарстан на рубеже XX-XXI вв.		ЛР1 ЛР3 ЛР 4 ЛР5 ЛР8
	- Социально-экономическое развитие республики в 1990-е гг. Политическое и этнокультурное развитие республики в 1990-е гг. Республика в первое десятилетие XXI в.			
Итоговая контрольная работа	13-14	Итоговая контрольная работа	4	
Обязательно: 50ч. Лекции-28 ч. ПЗ -20ч. ВСП: 2 ч.			50	

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. Гилязов, И.А., Пискарев В.И., Хузин Ф.Ш. История Татарстана и татарского народа с древнейших времен до конца XIX века : Учебное пособие для средней общеобразовательной школы / И.А. Гилязов, В.И. Пискарев, Ф.Ш. Хузин Ф.Ш. – Казань: Хэтер, 2021. – 271. – ISBN 978-5-94113-254-6. – Текст: непосредственный.
2. Галлямов, А.Г. и др. История Татарстана и татарского народа. XX – начало XXI века: учебное пособие для общеобразовательных организаций / А. Г. Галлямова, А.А. Иванов, В.И. Пискарев, Б.Ф. Султанбеков. – Казань: Хэтер, 2021. – 255. – ISBN 978-5-94113-305-5. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

Галлямова, А. Г. История Татарстана и татарского народа. XX – начало XXI века: 10–11 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / А. Г. Галлямова. – Казань: Татар. дет. изд-во, 2020. – 96 с. ISBN 978-5-6043753-2-7. – Текст: электронный //– URL: <http://ebook.tatar/books/istoriya-tatarstana-i-tatarskogo-naroda-10-11-klassy>.

3.2.3. Дополнительные источники:

Султанбеков, Б.Ф. История Татарстана: учебное пособие для основной школы/ Б.Ф. Султанбеков, Ф.Ш. Хузин, И.А. Гилязов, В.И. Пискарев, Л.А. Харисова, А.А. Иванов, А.Г. Галлямова. – Казань: ТаРИХ, 2001. – 544. – ISBN 5-900004-68-6. – Текст: непосредственный.

3.2.4 Интернет-ресурсы:

1. <http://tatarhistory.ru/ru>
2. <http://rt-museum.narod.ru/kazan.html>
3. <http://isttat6.izmeri.edusite.ru/p5aa1.html>
4. <http://kazan.ws/cgi-bin/republic/print.pl>
5. http://vechkitova.ucoz.ru/publ/istorija_kraja/
6. <http://www.tataroved.ru/obrazovanie/>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<u>I. уметь:</u> Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в Республики Татарстан; Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем. <u>II. знать</u> Основные направления развития Республики Татарстан; Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI в; Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития Республики Татарстан) О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных	Устный опрос, Теоретическое задание 6.1. Практическое задание 6.2. Устный опрос, Теоретическое задание 6.1. Практическое задание 6.2. Оценка выступлений с докладом, Теоретическое задание 6.1. Практическое задание 6.2. Устный опрос, письменная работа, Теоретическое задание 6.1. Устный опрос, тестирование, Теоретическое задание 6.1. Практическое задание 6.2.

**Приложение 2.21 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.07 Татарский язык»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.07 ТАТАРСКИЙ ЯЗЫК»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.07 Татарский язык»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОГСЭ.07 Татарский язык» включена в вариативную часть Общегуманитарного и социально экономического учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины студент **должен**

Код ОК	Уметь	Знать
ОК01	практически применять усвоенный	татарский алфавит, особенности
ОК 02	лексический материал: составлять	произношения гласных и согласных звуков
ОК 03	диалоги, монологи, предложения	закон сингармонизма
ОК 04	работать с русско-татарским и	части речи и их морфологические особенности
ОК 05	татарско-русским словарями	языковую политику в Республике Татарстан
ОК06	рассказать о своем учебном заведении	лексический минимум по пройденным темам
ОК 07	рассказать о своей будущей профессии	сведения о своем учебном заведении:
ОК 08		историю, профессиональную направленн
ОК 09		
ОК 10		
ОК 11		

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями (ОК):

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в

процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Соотнесение планируемых результатов ОГСЭ. 07 «Татарский язык» с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	70
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	70
в том числе в форме практической подготовки	8
лекции	-
лабораторные, практические	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	-
индивидуальный проект	-
Консультации	
Промежуточная аттестация	Диф.зачёт

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов В форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	5
Тема 1. Татарский язык, история письменности.		Содержание учебного материала	2	
	1	- история письменности. - закон о государственных языках РТ - агглютинативность татарского языка - лексический минимум по теме “Знакомство”. Автобиография	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
Тема 2. Фонетика татарского языка.		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	2	- Фонетика татарского языка. Алфавит. - Слова повседневного использования.	2	
Тема 3. Гласные звуки татарского языка.		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	3	Гласные звуки татарского языка. - Закон сингармонизма. - Слова, обозначающие родственников. - Монологическая речь: «Безнең гаилә»	2	
Тема 4. Согласные звуки татарского языка		Содержание учебного материала	2	ЛР 5, ЛР 22,
	4	1. Согласные звуки татарского языка.	2	ЛР 23, ЛР 24

Тема 5. Морфология татарского языка		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	5	Имя существительное. - категория числа. - Тематическая группа: «Безнең шәһәр»	2	
Тема 6. Категория принадлежности		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	6	Категория принадлежности. - своеобразие данной категории - Тематическая группа «О себе».	2	
Тема 7. Категория падежа.		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	7	Категория падежа. - особенности падежного склонения имен существительных - порядок присоединения аффиксов числа, принадлежности, падежа. - Тематическая группа «Образование».	2	
Тема 8. Имя прилагательное, разряды		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	8	Имя прилагательное - его разряды и степени - Тематическая группа: «Растения и животные». - Цвет, признаки предметов.	2	
Тема 9. Имя числительное, разряды		Содержание учебного материала	4	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	9	1. Имя числительное - его разряды. - дробные числа - Тематическая группа: времена года, дни недели.	2	
	10	2. Монологическая речь «Описание погоды». Лексик-минимум по теме.	2	
Тема 10. Казань - центр подготовки		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 18
	11	Казань - центр подготовки технических специалистов - работа с текстом	2	

технических специалистов				
Тема 11. Наше учебное заведение, его история.		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	12	История учебного заведения. - учебное заведение сегодня - правила внутреннего распорядка - монологическая речь: «Моя будущая профессия»	2	
Тема 12. Наречие. Тематическая группа «Праздники».		Содержание учебного материала	4	ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
	13	Наречия, их группы - собственные наречия, производные наречия, сложные и парные наречия. - Тематическая группа «Праздники». Монологическая речь. «Сабантуй»	2	
	14		2	
Тема 13 Растительный и животный мир РТ	15	Содержание учебного материала	4	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
		Работа с текстом. Составление диалогов. Тематическая группа Растения РТ	2	
	16	Содержание учебного материала.	2	
		Тематическая группа животные РТ Работа с текстом. Составление диалогов.	2	
Тема 14 Итоговое занятие	17			
Тема 14. Двуязычие.		Содержание учебного материала	4	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	18	- Двуязычие. Сведения о языках мира. - словарный минимум по теме «Двуязычие»	2	
Тема 15. Местоимение.		Содержание учебного материала	4	ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
	19	1. Местоимения. Основные сведения. - тематическая группа «Здоровье»	2	
	20	2. Личные и вопросительные местоимения. - местоимение в предложении	2	
Тема 16. Глагол.		Содержание учебного материала	2	ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24

	21	- Глагол. Основные сведения. - Тематическая группа «Добрые пожелания и полезные советы»	2	
Тема 17. Настоящее время глагола		Содержание учебного материала	2	ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
	22	- спрягаемая основа глагола - личные окончания глагола настоящего времени - Тематическая группа «Печать, радио, телевидение»	2	
Тема 18. Прошедшее время глагола.		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	23	- прошедшее определенное и неопределенное время глагола. - личные окончания, - спряжения.	2	
Тема 19. Будущее время глагола.		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 22
	24	Будущееопределенное и неопределенное время глагола - Тематическая группа «Общественно-политическая жизнь»	2/2	
Тема 20. Культура и искусство Татарстана.		Содержание учебного материала	4	ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
	25	1. Татарская музыкальная культура. - развитие татарской музыкальной культуры - жизненный и творческий путь первого татарского профессионального композитора Салиха Сайдашева 2. Современные татарские композиторы. - Тематическая группа «Культура и искусство». Составление диалогов.	2 2	
Тема 21. Изобразитель- ное искусство		Содержание учебного материала	2	ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
	26	- Татарское изобразительное искусство и его представители. - Лексический минимум по теме «Изобразительное искусство»	2	
Тема 22. Татарский театр		Содержание учебного материала	4	ЛР 18, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 24
	27	1. История развития татарского театра. Первые профессиональные артисты и драматурги. Современный татарский театр. Работа с текстами «Татарский театр».	2	
			2	

Тема 23. Татарстан.		Содержание учебного материала	2	ЛР 18, ЛР 22,
	28	Работа с текстом «Татарстан». - лексический минимум по теме «Географические названия»	2	ЛР 23, ЛР 24
Тема 24. Спорт в Татарстане		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 15, ЛР 22
	29	- виды спорта, спортивный инвентарь - сведения об известных татарских спортсменах и их достижениях	2	
Тема 25. Промышленность Татарстана.		Содержание учебного материала	4	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 15, ЛР 22
	30	1. Промышленность Татарстана. 2. Татарстан в интернете.	2 2	
Тема 26. Служебные части речи.		Содержание учебного материала	4	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 15, ЛР 22
	31	1. Служебные части речи. - послелог, союзы, частицы, их разряды - практическое применение служебных частей речи	2	
		День космонавтики. Лексический минимум по теме. Составление диалогов.	2	
Тема 27. Музеи Казани.		Содержание учебного материала	4	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 15, ЛР 22
	32	- Музеи классиков татарской литературы, музыки, искусства в Казани. - Словарный минимум по теме: Искусство.	2	
Тема 29. Знакомство с профессиональной лексикой.		Содержание учебного материала	2	ЛР 1, ЛР 8, ЛР 15, ЛР 22
	33	1. Знакомство с профессиональной лексикой. Работа над текстами, ориентированными на будущую специальность.	/2	
Тема 30.	34	Итоговое занятие. Повторение пройденного.	2	
		Самостоятельная работа	2	
	Всего		70	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение.

Кабинет Иностранного языка, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. М.С.Артюшина, Р.Р.Мәүлетшина “Тел –акылның баскычы”, Казан: “Мәгариф” нәшрияты, 2007
2. Учебное пособие по татарскому языку для русскоязычных студентов, 2012
3. <http://tatar.com.ru/legco.php> «Татарский язык:изучить легко!» Сабилов Р.А. Фонд развития татарского языка «Татарнамэ»
4. Современный русско – татарский словарь, К, «Раннур», 2015
5. Нурмухаметов Р.С. Сборник правил по татарскому языку для русскоязычных учащихся, К., «Гыйлем», 2015
6. <http://belem.ru/tatar - tele/vuz - rus/index.html> «Татар һәм рус теле студентлар өчен татар теле эсбабы», “Белем.ру” җаваплылыгы чиклэнгән жәмгыяте, 2008г.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. belem.ru | Татар телендә Интернет-белем үзәге
2. Интернет – портал www.proshkolu.ru (Pro Школу.ru)
3. «Татарско-русский» и «Русско-татарский словарь»
4. Закон Республики Татарстан «О языках народов Республики Татарстан», Казан, 1996
5. tatarile.org – татар иле
6. Аудиокурс татарского языка: tatar–audio

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- татарский алфавитособенности произношения гласных и согласных звуков	Устный опрос, работа с текстом, составление текста, предложений; грамм. задания Устный ответ, составление рассказа
- закон сингармонизма	Тестирование, грамм. задания, составление предложений Устный ответ, составление рассказа
- части речи и их морфологические особенности	Проверочные работы, тестирование, грамм.задания, перевод Устный ответ, перевод текста
- названия основных газет и журналов на татарском языке, издаваемых в РТ	Выполнение сам. работы, устный опрос, словарный диктант Составление диалога

- языковую политику в Республике Татарстан	Устный опрос Составление диалога, устный ответ
- лексический минимум по пройденным темам	Проверочные работы, грамм. задания, составление и перевод текста, словарный диктант, устный опрос Составление диалога, рассказа, перевод текста
37- сведения о своем учебном заведении: историю, профессиональную направленность	Составление кроссворда, рассказа, диалога; устный опрос, тестирование Составление рассказа
38- профессиональную лексику	Проверочные работы, словарный диктант Составление рассказа
39- наизусть стихотворение Г.Тукая	Выразительное чтение Устный ответ
У1- произносить звуки татарского языка	Устный опрос ,ответы на вопросы Составление рассказа, грамматическое задание перевод текста
У2- практически применять усвоенный лексический материал: составлять диалоги, монологи	Составление предложений, диалога, монолога, текста Составление рассказа, диалога
У3 - работать с русско-татарским и татарско-русским словарями	Перевод текста – работа со словарем Грамматическое задание. Составление рассказа. Перевод текста
У4 - рассказать автобиографию	Устный опрос Составление рассказа
У5 - рассказать о своем учебном заведении	Устный опрос, составление монолога Составление рассказа
У6 - рассказать о своей будущей профессии	Устный опрос, Составление рассказа
У7 - рассказать о классиках татарской литературы, представителях музыкальной культуры и искусства.	Устный опрос Составление рассказа

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.22
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.01 Химия»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН 01 ХИМИЯ»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН 01 Химия»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ЕН 01 Химия» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины студент **должен**

Код ОК	Уметь	Знать
ОК01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; Описывать уравнения химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; Готовить растворы с точно известной концентрацией; Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; Определять кислотно-щелочные свойства растворов расчётным и опытным путём; Использовать лабораторную посуду и оборудование; Выбирать метод и ход химического анализа. Определять направление химической реакции при изменении условий, подбирать реактивы и аппаратуру. Проводить качественные реакции на неорганические вещества и	Основные понятия и законы химии; Теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; Классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - способы выражения концентрации растворов; 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,

	ионы, отдельные классы органических соединений; Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - классификацию и характеристику дисперсных систем; Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; Основы аналитической химии; Основные методы классического количественного, качественного и физико-химического анализа; Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; Методы и технику выполнения химических анализов; Приемы безопасной работы в химической лаборатории.

В результате освоения данной образовательной программы ППССЗ у студента должны быть сформированы общие компетенции, включающие в себя:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	144
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	142
в том числе в форме практической подготовки	8
лекции	106
лабораторные, практические	36
индивидуальный проект (часов);	-
Самостоятельная работа (часов)	2
Консультации (часов);	-
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет V семестр	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН. 01«Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов В том числе в форме пр. подг	коды комп. и ЛР формируемых способ. эл. пр.
1	2		3	4
	Содержание учебного материала:			
Раздел 1. Физическая химия.				
Тема 1. Основные понятия общей химии	Содержание учебного материала			ОК1, ОК 2,
	1-2	Основные понятия и законы химии: Основные понятия и законы химии; вещества простые и сложные; свойства веществ; химический элемент и формы его существования; законы химии.	2	
Тема 1.1. Приемы безопасной работы в химической лаборатории.	3-4	Приемы безопасной работы в химической лаборатории. Техника безопасности при работе с химическими веществами.	2	
Тема 1.2. Назначение и правила использования лабораторного оборудования	5-6	Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры. Техника безопасности при работе с оборудованием.	2	

Тема 2. Предмет и задачи физической химии. Агрегатные состояния вещества	7-8	Введение. Основные понятия. Агрегатные состояния вещества, их общая характеристика. Газообразное состояние. Идеальный газ. Реальные газы. Газовые законы.	2	
Тема 3.1. Жидкое состояние вещества.	9-10	Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость жидкостей. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояние. Переход из одного состояния в другое.	2	
Тема 3.2. Типы химической связи.	11-12	Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость.	2	
Тема 3.3. Вещества, изменяющие консистенцию продуктов питания.	13-14	Вещества, изменяющие консистенцию продуктов питания: загустители и студнеобразователи; гелеобразователи; эмульгаторы и стабилизаторы; комплексообразующие и осветлители; поверхностно- активные вещества (ПАВ); Поверхностно – активные и поверхностно – неактивные вещества. Правило Траубе--Дюкло; роль поверхностно активных веществ в эмульгировании, пенообразовании, их использование в санитарии. Влияние вязкости и поверхностно- активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш).	2	
Тема 3.4. Химические процессы, лежащие в основе производства продуктов питания.	15-16	Химические процессы, лежащие в основе производства продуктов питания: изменения основных веществ, в процессе приготовления пищевых продуктов; замораживание пищевых продуктов жидким газом; влияние вязкости на качество (в том числе консистенцию) пищевых продуктов: супов, студней, желированных блюд, каш, пюре, изделий из теста; температура плавления и температура дымообразования пищевых жиров.	2	

		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.		
Тема 3.5. Агрегатные состояния веществ.	17-18	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	Практические занятия		2	
	19-20	Практическая работа №1: Определение наличия крахмала в пищевой продукции.	2	
	21-22	Практическая работа №2: Решение задач с использованием уравнения Менделеева-Клапейрона.	2	
Тема.3.2. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	Содержание учебного материала			ОК 5
	23-24	Понятие о химической термодинамике. Термодинамические факторы, определяющие направление процессов.	2	
Тема 3.3. Теплоты образования, разложения, сгорания	25-26	Теплоты образования, разложения, сгорания и растворения химических соединений.	2	
	Лабораторные работы			ОК 5
	27-28	Лабораторная работа №1 Тепловые явления при растворении.	2	
Тема 4.1. Химическая кинетика и равновесие.	Содержание учебного материала			
	29-30	Скорость химической реакции. Факторы, влияющие на скорость химической реакции. Закон действующих масс.	2	

Тема 4.2. Катализ и катализаторы.	31-32	Катализ и катализаторы. Виды катализа: Гомогенный и гетерогенный катализ. Ферментативный катализ.	2	
		Практические занятия		
	33-34	Практическая работа №3 :Расчет изменения скорости химической реакции при изменении концентрации и температуры. Влияние термодинамических факторов на смещение химического равновесия.	2	
Тема 5.1 Теория растворов. Свойства растворов.	Содержание учебного материала			
	35-36	Общая характеристика растворов. Концентрация растворов. Сущность процесса растворения.	2	
Тема 5.2.Растворимость газов в жидкостях	37-38	Растворимость газов в жидкостях. Взаимная растворимость жидкостей.	2	
Тема 5.3.Растворимость твёрдых веществ в жидкостях.	39-42	Растворимость твёрдых веществ в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах.	2	
Тема 5.4. Электролитическая диссоциация.	41-42	Электролитическая диссоциация. Свойства растворов электролитов. Диссоциация воды. Ионные произведения воды.	2	
Тема 6 Адсорбция и поверхностные явления	Содержание учебного материала			ОК 6
	43-44	Сорбционные процессы и их виды. Поверхностная активность.	2	
Тема 6.1. Адсорбция на границе твёрдое тело – газ, твёрдое тело – раствор.	45-46	Адсорбция на границе твёрдое тело – газ, твёрдое тело – раствор. Адсорбция на границе жидкость – газ. Ориентация молекул в поверхностном слое и структура биологических мембран.	2	

Раздел 2. Коллоидная химия.				
Тема7. Дисперсные системы.	Содержание учебного материала			ОК7,
	47-48	Дисперсные системы: Определение коллоидной химии:объекты и цели её изучения, связь с дисциплинами; классификация дисперсных систем; классификация коллоидных систем по агрегатному состоянию дисперсной фазы и среды; понятие дисперсность, дисперсная фаза, дисперсная среда, степень дисперсности; использование дисперсных систем в технологии приготовления пищи; связь коллоидной химии с микробиологией, физиологией питания, санитарией, товароведением.	2	
Тема 7.1. Коллоидные растворы	49-50	Строение коллоидных частиц: ядро, гранула, мицелла.Дисперсные системы: Определение коллоидной химии:объекты и цели её изучения, связь с дисциплинами; классификация дисперсных систем; классификация коллоидных систем по агрегатному состоянию дисперсной фазы и среды; понятие дисперсность, дисперсная фаза, дисперсная среда, степень дисперсности; использование дисперсных систем в технологии приготовления пищи; связь коллоидной химии с микробиологией, физиологией питания, санитарией, товароведением.	2	
Тема 7.2. Коагуляция.	51-52	Коагуляция. Седиментация. Пептизация.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.	2	
Тема 7.3. Осмос.	53-54	Осмос. Осмотическое давление в дисперсных системах.Диффузия и осмос в растворах: понятие диффузии, зависимость скорости диффузии от температуры, размеров частиц, вязкости, среды; формула Эйнштейна; закон Фика; влияние скорости диффузии на количество	2	

		экстрактивных веществ выделяемых мясом, рыбой, овощами в различных технологических режимах, возможность управления технологическими процессами; роль диффузии в хлебопечении, ее влияние на качество продукции; значение диффузии в физиологии питания; осмос и осмотическое давление; закон Вант-Гоффа; значение осмоса в процессах усвоения пищи микроорганизма обмена веществ, при консервировании пищевых продуктов; роль диффузии в технологические процессы приготовления пищи, в процессах обмена веществ, в процессах усвоения пищи.		
	Лабораторные работы			
	55-56	Лабораторная работа № 2. Получение коллоидных растворов, устойчивых эмульсий и пен.	2	
Тема 8. Грубодисперсные системы	Содержание учебного материала		2	ОК 2,
	57-58	Эмульсии понятие, классификация, строение. Пены: понятие, строение и устойчивость.	2	
Тема 8.1. Порошки, Суспензии, Пасты.	59-60	Порошки, Суспензии, Пасты. Пищевые продукты, относящиеся к ним.	2	
Тема 9. Высокомолекулярные вещества и их растворы	Содержание учебного материала			
	61-62	Высокомолекулярные соединения: 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.	2	

Тема 10. Химическая кинетика и катализ	63-64	Понятия химической кинетики и катализа: предмет химической кинетики; скорость химической реакции; влияние природы реагирующих веществ, площади поверхности, температуры и концентрации на скорость реакции; правило Вант-Гоффа; закон действующих масс; скорость реакции в гетерогенных системах, роль диффузии; теория катализа, катализаторы. Различный температурный режим приготовления мясных, рыбных, бульонов, овощных и мясных блюд, хлебобулочных изделий; температурный режим хранения пищевого сырья и продуктов питания; влияние температур на скорость химических процессов.	2	
Тема 10.1. Ферментативные процессы при производстве пищевых продуктов.	65-66	Образование меланоидов; брожение; факторы, влияющие на скорость химических и биохимических реакций при переработке пищевого сырья; ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов	2	
Тема 10.2. Обратимые и необратимые химические реакции	37-68	Понятие экзотермических и эндотермических реакций; проводить расчеты по химическим формулам уравнениям реакции.	2	
Тема 10.3. Химическое равновесие	69-70	Химическое равновесие: понятие; константа равновесия и ее физический смысл; принцип Ле-Шателье; влияние температуры, давления и концентрации на смещение химического равновесия; влияние температуры и давления на сдвиг равновесия (на примере варки мясных бульонов); использование вакуумных аппаратов; применение принципа Ле-Шателье к биохимическому процессу дыхания плодов.	2	
Практические занятия				

	71-72	Практическая работа № 4 Решение расчётных задач	2	
Раздел 3. Аналитическая химия				
Тема 11. Основные типы используемых химических реакций	Содержание учебного материала			ОК6
	73-74	Гидролиз солей: теория электрической диссоциации; сильные и слабые электролиты; степень диссоциации, ее зависимость от температуры и концентрации раствора; водородный показатель; зависимость между концентрацией ионов водорода рН среды; процесс гидролиза; типы гидролиза; соли не подвергающиеся гидролизу;	2	
Тема 11.1. Факторы, влияющие на изменение скорости гидролиза	75-76	Факторы, влияющие на изменение скорости гидролиза; значение гидролиза солей, используемых в пищевой промышленности: хлорида натрия (пищевая соль), используемого в качестве пищевой добавки, гидрокарбоната натрия (пищевая сода), карбоната аммония – используемых в качестве разрыхлителей теста, хлорида кальция, используемого для определения свежести молока.	2	
Тема 12. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов	77-78	Высокомолекулярные соединения: 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.	2	
	79-80	Общие свойства белков: денатурация, гидролиз, разложение; качественные реакции на белки; гидролиз жиров, гидрирование жиров, расщепление жиров в организме человека; значение жиров для организма человека; применение жиров в пищевой промышленности;	2	
Тема 12.1. Изменение белков, жиров, углеводов в технологических процессах				

Тема 12.2. Причины порчи жиров	81-82	Причины порчи жиров; брожение глюкозы, инверсия сахарозы, денатурация, клейстеризация крахмала.	2	
Тема 12.3. Водородный показатель среды.	83-84	Вычисление pH в водных растворах кислот и оснований.	2	
Тема 12.4. Окислительно-восстановительные реакции.	85-86	Окислительно-восстановительные реакции. Процесс окисления. Процесс восстановления. Метод электронного баланса при составлении окислительно-восстановительных реакций.	2	
	Лабораторные и практические занятия			
	87-88	Лабораторная работа № 3. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2/2	
	89-91	Практическая работа № 5. Вычисление pH в водных растворах кислот и оснований.	2	
	91-92	Практическая работа № 6. Составление окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса	2	
Тема 13. Качественный анализ	Содержание учебного материала			ОК 5,
Тема 13.1. Основы аналитической химии. Методы проведения качественного анализа	93-94	Основы аналитической химии: цели и задачи аналитической химии; историю развития аналитической химии; задачи; роль аналитической химии в пищевой промышленности; основные методы проведения качественного анализа: понятие об основных методах исследования: «сухой», «мокрый», их краткая характеристика, макро, микро-, полумикрометод; аналитические реакции; реактивы, чистота веществ. Характеристика аналитических реакций: реакции в пробирке; микрокристаллоскопические реакции; капельные реакции; пирохимические реакции.	2	

Тема 13.2. Классификация катионов.	95-96	Классификация катионов: аналитическая классификация катионов; сероводородная классификация катионов; аналитические сигналы на катионы первой и второй группы; групповые и частные реактивы; использование аналитических реакций катионов первой аналитической группы в пищевой промышленности для определения количества вложенной пищевой соли в пищу.	2
Тема 13.3. Классификация анионов.	97-98	Классификация анионов: аналитическая классификация анионов; аналитические сигналы на анионы первой, второй, третьей группы.	2
Тема 13.4. Анализ неизвестного вещества	99-100	Анализ неизвестного вещества: анализ твердого вещества; стадии и схема анализа; анализ раствора; явления, сопровождающие анализ; соли растворимые, труднорастворимые; применение.	
	Лабораторные работы		
	101-102	Лабораторная работа № 4. Аналитические реакции некоторых катионов s-элементов.	2
	103-104	Лабораторная работа № 5. Аналитические реакции некоторых катионов p,d-элементов.	2
	105-106	Лабораторная работа № 6. Обнаружение анионов по конкретному заданию.	2
	107-109	Лабораторная работа № 7. Идентификация индивидуальных соединений.	2
	109-110	Лабораторная работа № 8. Определение кислотности муки.	2/2
	111-112	Лабораторная работа № 9. Определение титруемой кислотности молока.	2/2
	113-114	Лабораторная работа № 10. Анализ сухой соли.	2
Тема 14.	Содержание учебного материала		

Количественный анализ				ОК 2,
Тема 14.1. Основные понятия количественного анализа	115-116	Основные понятия количественного анализа: задачи и методы количественного анализа; ошибки количественного анализа; точность количественного анализа.	2	
Тема 14.2. Физико-химические методы анализа.	117-118	Физико-химические методы анализа: электрохимические, хроматографические, спектроскопические, фотометрические методы анализа; сущность физико-химических методов анализа и их особенности.	2	
Тема 14.3. Гравиметрический метод анализа	119-120	Гравиметрический метод анализа: сущность гравиметрического анализа; классификация методов; основные операции и требования метода; оборудование и расчеты в гравиметрическом анализе; техника гравиметрического анализа; требования к осадкам.	2	
Тема 14.4. Титриметрический анализ.	121-122	Титриметрический анализ: классификация методов титриметрического анализа; расчеты в титриметрическом анализе.	2	
Тема 14.5. Методы кислотно-основного титрования.	123-124	Методы кислотно-основного титрования: методы нейтрализации (кислотно-основного титрования); ацидиметрия и алкалиметрия; выбор индикатора; интервал перехода, показатель индикатора, показатель титрования; кривые титрования, ошибки титрования; применение в пищевой промышленности.	2	
Тема 14.6. Методы окислительно-восстановительного титрования	125-126	Методы окислительно-восстановительного титрования: сущность метода; перманганатометрия, иодометрия; рабочие растворы, исходное вещество, индикаторы; классификация методов редоксиметрии; редокс-потенциалы; константы равновесия редокс-реакций; кривые методов; индикаторы методов редоксиметрии; применение метода.	2	

Тема 14.7. Методы осадительного титрования	127-128	Методы осадительного титрования: сущность, теоретические основы методов; рабочие вещества в методах; выбор индикатора; индикаторы методов титрования по методу осаждения; область применения методов.	2	
Тема 14.8. Метод комплексонометрического титрования	129-130	Метод комплексонометрического титрования: история метода; характеристика метода; рабочие вещества; возможности метода; понятие о комплексонах; современные комплексоны; способы фиксирования точки эквивалентности.	2	
	Лабораторные работы			
	131-132	Лабораторная работа № 11. Проведение объёмного анализа.	2	
	133-134	Лабораторная работа № 12. Определение содержания аммиака в растворе	2	
	135-136	аммониевой соли методом обратного титрования.		
	137-138	Лабораторная работа № 13. Установление нормальной концентрации различных растворов.	2/2	
Консультация	139-140	Основные вопросы аналитической и физколлоидной химии	2	ОК1; ОК2; ОК 5,
Самостоятельная работа обучающихся : Написать реферат на тему: «Роль белков и крахмала в приготовлении пищи».			2	
Дифференцированный зачет	141-142	Оценка ЗУН	2	
			144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Кабинет Экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

Лаборатория Химии, оснащенная в соответствии с приложение 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания:

1. Белик В.В., Киенская К.И. - Физическая и коллоидная химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Белик, К.И. Киенская. - 3-е изд., стер. - М. Издательский центр «Академия», 2019. - 288 с. ISBN 978 – 5 4468-8426-1 Текст непосредственный.
2. Глубоков Ю.М., Головачева В.А., Ефимова Ю.А. Аналитическая химия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / (Ю.М. Глубоков, В.А. Головачева, Ю.А. Ефимова и др.); под ред. А.А. Ищенко. - 2-е изд., стер. - М. Издательский центр «Академия», 2019. - 480 с. ISBN 978-5-4458-8370-7 Текст непосредственный.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129227> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для СПО / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148010> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для СПО / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94217>
5. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для СПО / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154411> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146889> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Естествознание. Химия. Учебник для студентов учреждений сред. проф. образования. — 7-е изд., стер. — М.: Академия, 2022. — 240 с, [8] с. цв. ил. — ISBN 978-5-0054--0475-6. Текст непосредственный
2. Габриелян, Олег Сергеевич. 245. 00 Химия : учеб. для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования О. Г. Габриелян, И. Г. Остроумов. 260. Москва Academia 2005. 300. ## 334, [1] с., [8] л. цв. ил., портр., табл. 22 см. Среднее профессиональное образование. Текст непосредственный

3. Ерохин Ю. М. Е782 Химия для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей : учебник / Ю. М. Ерохин, И.Б. Ковалева. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 448 с. ISBN 978-5-7695-8596-8. Текст непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, рефератов, контрольных работ и экзамена, в том числе с применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: - качественный, количественный и структурный анализ; - эквивалент, весовые проценты, молярная и нормальная концентрация; - химическое равновесие, факторы, влияющие на химическое равновесие, принцип Ле-Шателье	Лабораторные и практические работы Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: - видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции
Умения: - готовить растворы с точно известной концентрацией; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - определять направление химической реакции при изменении условий	
Знания: - гидролиз солей; pH раствора; реакции окисления-восстановления	Лабораторные и практические работы Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: - видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции
Умения: - составлять уравнения гидролиза солей, определять pH растворов; составлять окислительно-восстановительные реакции методом электронного баланса	
Знания: - характеристика методов качественного анализа; аналитическая классификация катионов и анионов	Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов Лабораторные и практические работы С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: - видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - on-line-опрос в система Сферум
Умения: - проводить качественные реакции на катионы I, II, III, IV, V, VI аналитических групп; - проводить качественные реакции на анионы I и II аналитических групп;	

Знания:	Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Лабораторные работы
-гравиметрический (весовой) анализ; методы титриметрического анализа: кислотно- основное титрование, осадительное, окислительно-восстановительное; комплексонометрическое титрование	
Умения:	С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: -видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции
- проводить лабораторные работы по гравиметрическому анализу, кислотно-основному и осадительному титрованию	
Знания:	Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов
-агрегатные состояния вещества; газовые законы; идеальный газ; реальные газы; поверхностное натяжение	
Умения:	
- решать задачи на газовые законы, определять поверхностное натяжение жидкости	
Знания:	Лабораторно- практические работы Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: -видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции
- понятие о химической термодинамике; теплоты образования, разложения, сгорания и растворения химических соединений	
Умения:	
-определять тепловые явления при растворении; решать термохимические задачи	
Знания:	Лабораторные и практические работы Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. Отчет по научно-исследовательской работе студентов С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: -видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции - тестирование, с помощью встроенного конструктора тестов в системе Сферум
-скорость химической реакции; факторы, влияющие на скорость химической реакции	
Умения:	
-решать задачи на скорость химической реакции	
Знания:	Лабораторные и

- сущность процесса растворения; диффузия и осмос; электролитическая диссоциация	практические работы
Умения:	Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата.
-составление уравнений и констант диссоциации	С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: -видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции
Знания:	Устный опрос
- сорбционные процессы и их виды	С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: -видео- или фото- отчет - online тестирование - опрос в режиме
Знания:	Лабораторные работы
-дисперсные системы, их классификация; особенности коллоидно-дисперсных систем; Коагуляция, седиментация, пептизация; общие сведения о высокомолекулярных соединениях; набухание и растворение высокомолекулярных соединений	Интерпретация результатов наблюдение на практическом занятии. Эссе и иные творческие работы. Кроссворды, головоломки, ребусы, шарады, викторины, олимпиады. Защита реферата. С применением форм электронного обучения и дистанционных образовательных технологий:
Умения:	-видео- или фото- отчет
-получать коллоидные растворы; -определять кинетику набухания зёрен; -влияние кислоты, щёлочи и солей на набухание желатина - основы органической химии;	- online тестирование - опрос в режиме видеоконференции

**Приложение 2.23 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

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»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ЕН 02 Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть математического и общего естественнонаучного учебного цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате изучения дисциплины студент должен

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования; принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов их источники и масштабы образования; понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; охраняемые природные территории.

Результатом освоения дисциплины являются общие компетенции (ОК):

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППСЗ должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):

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 кухни на рабочем месте.

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем учебной дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	4
лекции	20
лабораторные, практические	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	*
индивидуальный проект часов;	*
Консультации часов	
Промежуточная аттестация _____ 2__ часов.	Контрольная работа

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетен., форм. которых элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		24	
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание учебного материала	8	ОК 1-9
	1.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.	2	
	2.Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. 3.Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии.	2 2	
	Практические занятия	2	
	1.Анализ содействие сохранению окружающей среды.	2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 9
	3. Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. 4.Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования.	4	
	Практические занятия	2	
	2.Охраняемые природные территории.	2	
		10	

Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание учебного материала		
	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).	2 2 2	ОК 1- 9 ПК 6.3,6.4,6.5.
	Практические занятия	2	
	3. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении раздела 1 Экологические проблемы в пищевой промышленности		2	ОК 1- 9 ПК 6.3,6.4,6.5.
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		12	
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание учебного материала:	8	
	8. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	ОК 1- 9 ПК 6.3,6.4,6.5.
	Практические занятия	6/2	
	4. Органы управления и надзора по охране природы	2	

	5. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2		
	6. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2		
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	Содержание учебного материала:	6		
	9.Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. 10.Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	ОК 1-9 ПК 1.1, 1.3, 2.1	
	Практические занятия	2		
	7.Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2		
Промежуточная аттестация		Контрольная работа	2	
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Экологических основ природопользования, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и или электронные издания

1. Легеца Н.А. Экологические основы природопользования учебник для среднего профессионального образования Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст: непосредственный.
2. Экология в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 269 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09137-3. — Текст: непосредственный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. Д. Романова [и др.]; под редакцией Ю. Д. Романовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13400-1. — Текст: электронный

3.2.3 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. <http://ict.edu.ru/lib/> - Библиотека портала «ИКТ в образовании»
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
3. Министерство образования и науки РФ ФГАУ «ФИРО» <http://www.firo.ru/>
4. Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам –<http://www.edu-all.ru/>
5. Экономико-правовая библиотека [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.vuzlib.net>.
- 6.1С. Информационно-технологическое сопровождение [Электронный ресурс] URL: <https://its.1cxu/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1(в)- анализировать и прогнозировать экологические последствия	Практическая работа Практическое задание
У2(в)-использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;	Практическая работа Практическое задание
У3(в)- -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Практическая работа Практическое задание
Знания:	
31(в)-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.	Устный опрос, тесты Тестовое задание Практическое задание
32-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;	Устный опрос, тесты, Тестовое задание Практическое задание
33(в)--об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Устный опрос, тесты, Тестовое задание Практическое задание
34-принципы и методы рационального природопользования;	Устный опрос, тесты, Тестовое задание Практическое задание
35--методы экологического регулирования;	Устный опрос, тесты, Тестовое задание Практическое задание
36(в)принципы размещения производств различного типа;	Устный опрос, тесты, Тестовое задание Практическое задание
37(в - основные группы отходов их источники и масштабы образования;	Устный опрос, тесты,
38(в -понятия и принципы мониторинга окружающей среды;	Устный опрос, тесты, Тестовое задание Практическое задание
39(в)-- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;	Устный опрос, тесты, Практическое задание
310(в)--принципы и правила международного сотрудничества области природопользования	Устный опрос, тесты,
311(в)--охраняемые природные территории.	Устный опрос, тесты, Тестовое задани

**Приложение 2.24 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
(наименование дисциплины)

1.2 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен**

Код ОК	Уметь	Знать
ОК01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Использовать лабораторное оборудование; - Определять основные группы микробиология исследования и давать оценку полученным результатом; Соблюдать санитарно–гигиенические требования в условиях пищевого производства; - Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - Осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - Контролировать соблюдение правил личной гигиены, санитарно – гигиенических требований на всех стадиях технологических процессов.	- Основные понятия и термины микробиологии, санитарии и гигиены; -Классификацию микроорганизмов; -Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - Генетическую и химическую основы наследственности и форму изменчивости микроорганизмов; - Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;

		- Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - Схему микробиологического контроля; - Санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Общий объем дисциплины (всего)	64
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	62
в том числе в форме практической подготовки	30
лекции	32
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация в форме диф. зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	коды комп. и ЛР формир.кот орых способ. эл. пр.
Введение	Содержание учебного материала		
	Предмет и задачи микробиологии. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на предприятиях общественного питания. Основные понятия и термины микробиологии.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Творческий вклад в микробиологию русских ученых»	1	
Раздел 1. Основы микробиологии			
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Содержание учебного материала		
	Понятие о микроорганизмах. Морфология микроорганизмов. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание микроорганизмов.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
	Практическое занятие.№1	4	
	Изучение строения клеток дрожжей, бактерий и грибов		
	Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение по теме: «Полезные микроорганизмы»	1	

Тема 1.2. Микроорганизмы в природе	Содержание учебного материала		
	Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы, биологические факторы. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.1 ПК 2.5
	Практическое занятие №2	4	
	Изучение методов определения количества дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах		
Тема 1.3. Пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала		
	15-18 Общее понятие об инфекционном заболевании, пути передачи и проникновения инфекции в организм человека. Понятие об инкубационном периоде, иммунитете, бациллоносительстве. Пищевые инфекционные заболевания и их виды. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Острые кишечные инфекции, их виды, признаки. Характеристика возбудителей, источники инфекций. Причины возникновения и меры предупреждения острых кишечных заболеваний. Зоонозы, их виды, признаки, характеристика возбудителей зоонозов, источники инфекций. Меры предупреждения пищевых инфекций. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления бактериального происхождения. Характеристика возбудителей. Понятие о пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Причины загрязнения пищевых продуктов микробами или их токсинами. Меры предупреждения отравлений.	4	ОК 1 ОК 2 ПК 3.1 ПК 3.4

	Практическое занятие.№3	2	
	Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения		
Раздел 2. Основы физиологии питания			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала		
	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность пищи.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 4.1 ПК 4.3
	Практическое занятие.№4	4	
Определение пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.			
Тема 2.2	Содержание учебного материала		
Пищеварение и усвояемость пищи	Пищеварительная система человека. Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Типы пищеварения. Усвояемость пищи.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 5.1 ПК 5.4
Тема 2.3	Содержание учебного материала		
	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Суточный расход энергии человека. Энергетический баланс организма.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 6.1 ПК 6.4

	Практическое занятие.№5	4	
	Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		
	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Понятие о коэффициенте физической активности. Особенности рационального питания детей и подростков, студентов, лиц умственного труда, тяжёлого физического труда, лиц пожилого возраста. Основные принципы лечебно – профилактического и диетического (лечебного) питания. Характеристика основных диет.	4	ОК 1 ОК 2 ПК 7.1 ПК 7.3
	Практическое занятие.№6	4	
	Составление рациона питания для различных возрастных групп.		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве			
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала		
	Понятие о гигиене труда работников в пищевом производстве. Работоспособность человека и факторы, влияющие на нее. Рациональная организация трудового процесса. Требования к внешнему виду и содержанию форменной одежды. Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Предохранительные прививки и их значение.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 8.1 ПК 8.6
Тема 3.2	Содержание учебного материала		

Санитарно-гигиенические требования к помещениям ПОП	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания, к оборудованию. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарные требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам; маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов. Санитарные требования к посуде. Борьба с грызунами и насекомыми.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 1.1 ПК 1.2
	Практическое занятие №7	4	
	Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов, выбор оптимального режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов с целью сохранения пищевой ценности их и обеспечению качественной санитарной обработки. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	2	ОК 1 ОК 2 ПК 2.1 ПК 2.5
	Практическое занятие №8	4	
	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарные требования к транспортировке, хранению, обработке пищевых продуктов. Санитарные требования к условиям перевозки. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, таре. Условия хранения и сроки реализации готовой пищи на раздаче.	4	ОК 1 ОК 2 ПК 3.1 ПК 3.4

Дифференцированный зачет-тестирование по пройденному материалу		2	
	Всего	64	

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально- техническое обеспечение

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария :Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования. / А.Н. Мартинчик. – Москва: ИЦ Академия, 2018. – 240 с.-ISBN 978-57695-9101-3-Текст: непосредственный

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для студентов учреждений среднего проф.образования /З. П.Матюхина. – Москва.: ИЦ Академия, 2018. – 256 с. ISBN 5-7695-3323-4-Текст: непосредственный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Экспертная оценка выполнения практической работы
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования,

	выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	Оценка результатов опроса и тестирования
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Микробиологию основных пищевых продуктов	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения
Правила личной гигиены работников организации питания	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах Основные процессы обмена веществ в организме	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

Суточный расход энергии	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Методики составления рационов питания	Экспертная оценка выполнения практической работы Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Оценка результатов опроса и тестирования, выполнения внеаудиторной самостоятельной работы

**Приложение 2.25 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

(наименование дисциплины)

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.3	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на

		производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
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

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
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
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
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	86
в том числе в форме практической подготовки	32
в том числе:	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
- в форме составление блок конспекта	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов в том числе в форме практичес. подготов- ки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2		3	5
Раздел 1. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров				
Тема 1.1 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Содержание		12	ОК 01-11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Основные группы продовольственных товаров. Ассортимент, показатели качества. дефекты, условия и сроки хранения.	6	
	2	Упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.	2	
	Практические занятия			
	3	№1. Систематика пищевых продуктов	2/2	
	4	№2. Кодирование пищевых продукции	2/2	
Тема 1. 2	Содержание		10	ОК 01-11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
Общие требования к качеству сырья и продуктов. Методы	1	Основные термины и понятия в области качества продукции. Классификация показателей качества. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции.	4	

контроля качества продуктов при хранении	2	Методы оценки качества продукции Методы определения показателей качества продукции. Органолептическая оценка качества продукции Классификация органолептических показателей качества.	2	
	Практические занятия			
	3	№3. Урок-игра «Выявление дефектной продукции, анализ причин ее возникновения»	2/2	
	4	№4. Разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов	2/2	
Тема 1.3 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Содержание		16	ОК 01-11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3.
	1	Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.	4	
	2	Товарные потери. Классификация товарных потерь. Количественные потери. Качественные потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.	4	
	3	Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки. Требования к упаковке.	2	
	Практические занятия.			
	4	№5.Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения. Оценка условия хранения и состояние продуктов и запасов	2/2	
	5	№6. Способы и формы инструктирования по безопасности хранения пищевых продуктов Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;	2/2	
	6	№7. Решение задач по расчёту естественной убыли продовольственных товаров.	2/2	
Раздел 2				
Организация снабжения, складского и тарного хозяйства				
	Содержание		6	ОК 01-11,

Тема 2.1 Организация снабжения и товародвижения	1	Современные требования к организации снабжения; виды снабжения, эффективность использования различных источников снабжения; организационные формы поставок (транзитная и складская); требования, предъявляемые к транспортировке товаров.	4	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Практические занятия.			
	2	№8. Составление договора поставки на продовольственные товары. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия. (по заданию преподавателя).	2/2	
Тема 2.2 Организация складского, тарного и весового хозяйства	Содержание		16	ОК 01-11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Понятие складского хозяйства, виды и характеристика складских помещений, требования к складским помещениям. Оснащение складских помещений, периодичность технического оснащения холодильного, механического и весового оборудования	4	
	2	Организация тарного и транспортного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение, возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.использование функциональных емкостей, контейнеров.	4	
	Практические занятия.			
	3	№9. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила приёмки товаров и тары Порядок отпуска продуктов и сырья на производство, буфеты, розничную сеть	2/2	
	4	№10. Составление плана-схемы складских помещений	2/2	
	5	№11. Составление плана мероприятий по сокращению расходов по таре.	2/2	
	6	Контрольная работа	2	
Тема 2.3 Логистика	Содержание		6	ОК 01-11, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1	Логистический подход к управлению материальными потоками. Функции, средства и методы логистики	4	
	Практические занятия			
	2	№12. Решение задач	2/2	
Раздел 3				

Методы контроля сохранности и расхода продуктов в организациях питания			
Тема 3.1 Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд	Содержание		14
	1	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Методы контроля сохранности и расхода продуктов. Виды программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщика	4
	2	Расход продуктов и учёт движения блюд на производстве	2
	3	Особенности учета в мясном и кондитерском цехах	2
	Практические занятия		
	4	№13. Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.	2/2
	5	№14. Документальное оформление расхода продуктов и движения блюд на производстве с использованием программного обеспечения	2/2
	6	№15. Документальное оформление движения продуктов, учёта готовой продукции в мясном и кондитерском цехах.	2/2
Тема 3.2 Способы и методы контроля сохранности запасов и сырья	Содержание		6
	1	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Инвентаризация: понятие, задачи, сроки и техника проведения, документальное оформление	4
	Практические занятия		
	2	№16. Урок-практикум «Документальное оформление инвентаризации». Командная работа.	2/2
	Самостоятельные работы		2
	Работа с нормативной документацией		
	Консультация		2
	Экзамен		6
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение.

Кабинет Организация хранения и контроль запасов и сырья, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2 Учебно-методическое обеспечение

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. Мотовилов О.К. 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. — 180с.
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. — 304с.
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. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. 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.

10. 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»].
11. 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.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. 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.- 544с.
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 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
17. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Знание: ассортимента их характеристики основных групп продовольственных товаров;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
общих требований к качеству сырья и продуктов;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
методов контроля качества продуктов при хранении;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
видов снабжения;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
видов складских помещений и требования к ним;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала;-экзамен
видов складских помещений и требования к ним;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала;-экзамен
периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала;-экзамен
современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; - экзамен
методов контроля возможных хищений запасов на производстве;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен

правил оценки состояния запасов на производстве;	-анализ выполнения практических работ, - обобщение выводов; текущий контроль освоения материала;-экзамен
процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	-анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;-экзамен
видов сопроводительной документации на различные группы продуктов	-анализ выполнения практических работ, - обобщение выводов; текущий контроль освоения материала;-экзамен
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов;	-активность поведения на занятиях в группах; -точность формулировок ответов и выступлений по теме-занятия; -экзамен
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	-активность поведения на занятиях в группах; -точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; -экзамен
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	-активность поведения на занятиях в группах; -точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; -экзамен
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	-активность поведения на занятиях в группах; -точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; -экзамен
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	-активность поведения на занятиях в группах; -точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; -экзамен

**Приложение 2.26 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 Техническое оснащение организаций.»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение организаций» (наименование дисциплины)

1.2 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение организаций»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение организаций» 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	Уметь	Знать
ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.3	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности;

	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	правила охраны труда в организациях питания.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

	иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе в форме практической подготовки	22
в том числе:	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
- в форме составления блок конспекта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах в том числе в форме практичес. подготов-ки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	5
Введение	Содержание учебного материала		2	
	1	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах.	2	ОК 01-11
Раздел 1. Механическое оборудование			22	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		2	ОК 01-11
Классификация механического оборудования Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	1	Понятие об электроприводах Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		6	ОК 01-11

Оборудование для обработки овощей, плодов	1	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2 /2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11
	1	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2/2	
Тема 1.4. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 01-11
	1	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
Тема 1.5. Оборудование для процессов	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11
	1	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-

вакуумирования и упаковки Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде		тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		2.7, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	2/2	
Тема 1.6. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11
	1	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания.	4	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	2/2	
Раздел 2. Тепловое оборудование			18	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11
	1	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

	2	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2/2	
Тема 2.2. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала		6	ОК 01-11
	1	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2/2	
Тема 2.3. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11
	1	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов, СВЧ-аппаратов.	2	ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5, ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального оборудования.	2/2	
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11
	1	Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	3	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Правила безопасной эксплуатации. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1/1	
Раздел 3. Холодильное оборудование			6	
	Содержание учебного материала		6	ОК 01-11

Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	1	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) Льдогенераторы	3	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	3/3	
Раздел 4. Организация рабочего места			10	
Тема 4.1. Основы научной организации труда	Содержание учебного материала		2	ОК 01-11 ПК 1.1-1.5, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ПК 6.4
	1	Содержание, значение, задачи НОТ. Основные направления НОТ		
Тема 4.2. Организация производства	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1	Характеристика структуры производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест		ПК 6.4
	2	Тематика практических занятий Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон	4	

	кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
Самостоятельная работа		2	
Изучение конспектов, дополнительной литературы, подготовка к дифзачету			
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.
2. Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
3. Вобликова Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 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. Зуев Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
8. Пелевина Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
9. Бородулин Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
10. Бородулин Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии :

учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

11. Смирнов Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

13. Хозяев И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-

8.

14. Хозяев И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум :

учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишунов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 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. Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Вобликова Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный

// Лань: электроннобиблиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Бородулин Д.М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии:

учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хозяев И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-

8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Смирнов Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-58114-6712-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Юрасова Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. 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.
10. 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»].
11. 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.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. 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.- 544с.
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 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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - -текущий контроль освоения материала; - -дифференцированный зачет
методики расчета производительности технологического оборудования;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

Умения: определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала;
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
оценивать эффективность использования оборудования;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо- приятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет
оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; -дифференцированный зачет

**Приложение 2.27 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 Организация обслуживания.»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 04 Организация обслуживания» (наименование дисциплины)

1.3 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Организация обслуживания»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

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. 4.3 ОПОП- П).

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	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	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;

производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню; обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе в форме практической подготовки	24
в том числе:	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
- в форме составление блок конспекта	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала		2	ОК 01-11, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	2	Тематика практических занятий Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала		6	ОК 01-11, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение		

	2	Тематика практических занятий Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом		
	2	Тематика практических занятий Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	
Тема 4.	Содержание учебного материала		2	ОК 01-11,

Информационное обеспечение процесса обслуживания	1	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	2	Тематика практических работ Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	ПК 6.3
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	2	Тематика практических работ Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство. Правила работы с подносом.	2	
Тема 6.	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11,

Организация процесса обслуживания в зале	1	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2	Тематика практических работ Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов.	6	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание учебного материала		4	ОК 01-11, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале. VIP. Расчет с потребителями.		
	Тематика практических работ		4	

	2	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала		2	ОК 01-11, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
	Тематика практических работ		2	
		Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала		2	ОК 01-11, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.23.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	1	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю. Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.		

	2	Тематика практических занятий Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	
		Самостоятельная работа	2	
		Консультация	2	
		Экзамен	6	
Всего:			64	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально- техническое обеспечение

Кабинет Организация обслуживания, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные издания

1. Счесленок Л.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для учреждений сред.проф.образования / М.:Академия, 2020.
2. Васюкова А. М. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественногопитания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.КноРус,2020.
3. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования /М.КноРус,2021.
4. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2021.
5. Васюкова А.М. Организация обслуживания для специальности “Поварское и кондитерское дело”: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2022.
6. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.КноРус,2021.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: / М.Академия,2018.

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. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шердер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. 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: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3 Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании». [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».[Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».[Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_29750/def1ad7ed8d2affd898c9319_dc_f1ce7120a12afa/
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/57537>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/57023>
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://internet-law.ru/gosts/gost/56009>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знание: виды, типы и классы организаций общественного питания;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
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;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен

использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
способы замены использованной посуды и приборов;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен;
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
информационное обеспечение услуг общественного питания;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
подачи блюд и напитков разными способами;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен

расчета с потребителями;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
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;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
заменять использованную посуду и приборы;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен

предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	
соблюдать правила ресторанного этикета;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен
изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли	анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; текущий контроль освоения материала; экзамен

**Приложение 2.28 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
(наименование дисциплины)

1.1Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.»» 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	Уметь	Знать
ОК 01-11 ПК 6.1-6.5	Участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; Рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; Анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; Рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; Проводить инвентаризацию на предприятиях питания; Пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; Оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и	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 бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета,

	анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов, анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; Вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; Калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; Рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; Планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; Выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; Управлять конфликтами и стрессами в организации; Применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; Анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; Составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; Прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; Анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; Грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); Проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений,	основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на

	меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой,

		коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать профессиональными компетенциями:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	56
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	54
в том числе в форме практической подготовки	4
лекции	32
лабораторные, практические	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Экономика организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа		Объем часов в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формирование которых способствует элементу программы
Раздел 1 Основы экономики			34/16	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала		4	
	1	Понятие экономики. 1.Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. 2.Производство как процесс создания полезного продукта. 3.Факторы производства, их классификация. 4.Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2	Рыночная экономика 1.Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка. 2. Монополия, антимонопольное законодательство 3.Элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). 4.Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. 5.Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) субъект хозяйствования.	как	Содержание учебного материала	4/2	
		1	Организационно-правовые формы организации (предприятия). 1. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. 2. Организационно-правовые формы хозяйствования и их классификация: 3. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. 4. Организация учета на предприятии питания	2

	2	Практическая работа ПР №1 Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2/2	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала		14/8	
	1	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. 3. Показатели эффективности использования ресурсов.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	2	Издержки производства и себестоимость производства. 1. Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. 2. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета 3. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	2	
	3	Оплата труда 1. Политика государства в области оплаты труда. 2. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы	2	
	4	Практическая работа ПР №2 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств	4/4	
	5	Практическая работа ПР №3 Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей учета, анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2/2	

	6	Практическая работа ПР №4 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	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала		4/2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	1	Цены и ценообразование 1. Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. 2. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. 3. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.	2	
	2	Практическая работа ПР №5 Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2/2	
Тема 1.5. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала		4/2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	1	Прибыль и рентабельность 1. Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. 2. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. 3. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. 4. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность	2	
	2	Практическая работа ПР №6 Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2/2	
Тема 1.6. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала		4/2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	1	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. 1. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана. 2. Налогообложение организаций питания	2	
	2	Практическая работа ПР №7	2/2	

		Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды		
Раздел 2. Основы менеджмента			20/6	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала		6/2	
	1	Менеджмент 1.Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. 2.Современные подходы в менеджменте и принципы управления. 3.Особенности управления в организациях питания. 4.Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь.	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	2	Система методов управления на предприятиях общественного питания. 1.Организационные, административные, экономические, социально- психологические методы управления 2. Управленческое решение: понятие, виды. 3.Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	
	3	Практическая работа. ПР№8 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма».	2/2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала		4/2	
	1	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. 1. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. 2. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве 3 Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	2	Практическая работа ПР№9 Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2/2	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		4/2	

Коммуникация как функция менеджмента	1	Коммуникация как функция менеджмента. 1. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. 2. 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.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	2	Практическая работа №10 Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2/2	
Раздел 3. Основы маркетинга			4	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала		2	
	1	Маркетинг как наука 1. Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. 2. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. 3. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. 4. Содержание маркетинговой деятельности.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 6.1-6.5
	2	Самостоятельная работа Реклама как двигатель торговли.	2	
Дифференцированный зачет			4	
Общий объем дисциплины всего:			56	
в т.ч. теоретических			32	
практических			22	
самостоятельных			2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально- техническое обеспечение

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

Учебно- методическое обеспечение

Основные печатные издания

1. Е.Л Драчева., Л.И Юликов. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

Основные электронные издания

1. Т. Р. Любецкая. 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. С.С. Носова 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. Е. Е. Кузьмина. 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. Е. П. Михалева. 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).

Дополнительные источники

1. Э. А. Батраева 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. И. В. Липсиц. 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.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У1. Участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Тестовое задание, письменная работа.
У2. Рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	Тестовое задание, письменная работа. Расчетное задание.

У3. Анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Тестовое задание, письменная работа. Расчетное задание.
У4. Рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Тестовое задание, письменная работа. Расчетное задание.
У5. Проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Тестовое задание, письменная работа.
У6. Пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;	Тестовое задание, письменная работа.
У7. Оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве;	Тестовое задание, письменная работа.
У8. Оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов, анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Тестовое задание, письменная работа.
У9. Вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Тестовое задание, письменная работа.
У10. Калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	Тестовое задание, письменная работа.
У11. 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;	Тестовое задание, письменная работа. Расчетное задание.
У12. Планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Тестовое задание, письменная работа.
У13. Выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Тестовое задание, письменная работа.
У14. Управлять конфликтами и стрессами в организации;	Тестовое задание, письменная работа.

У15 Применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Тестовое задание, письменная работа.
У16. Анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Тестовое задание, письменная работа.
У17. Составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса, анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	Тестовое задание, письменная работа. Расчетное задание.
У18. Прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Тестовое задание, письменная работа.
У19. Анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Тестовое задание, письменная работа.
У20. Грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	Тестовое задание, письменная работа.
У21. Проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.	Тестовое задание, письменная работа.
Знания:	
31– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
32– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
33– 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;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение. Тестовое задание.
34– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
35– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.

36–; этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
37– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
38– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
39– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
310-понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
311– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
312– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
313– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
314– требования к реализации продукции общественного питания;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.

315– количественный и качественный состав персонала организации	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
316– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
317– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение. Расчетное задание
318– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение. Расчетное задание
319– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
320– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
321– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение. Расчетное задание
322– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение. Расчетное задание
323– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение. Расчетное задание.
324– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес- плана;	Устный опрос, тестовое задание, письменная работа, сообщение. Расчетное задание

325– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение. Тестовое задание.
326– стили управления;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
327– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
328– правила делового общения в коллективе;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
329– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
330– понятие сегментация рынка;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
331– методы проведения маркетинговых исследований;	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
332– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);	Устный опрос, тестовое задание, технический диктант, письменная работа, сообщение.
333– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса);	Устный опрос, Фронтальная беседа,, письменная работа, сообщение.

**Приложение 2.29 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.4 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП.06. «Правовые основы 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**

Коды ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 05, ОК 10, ОК 11 ПК 6.3, ПК 6.4.	- использовать необходимые нормативно- правовые документы; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско- процессуальным и трудовым законодательством;	- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно- правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения

		трудового договора и основания его прекращения;
ОК 03, ОК 04, ОК 06 ПК 6.2.	- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Обучающийся, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. Соотнесение планируемых результатов ОП. 06 «Правовые основы профессиональной деятельности» с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

Обучающийся, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	14
лекции	20
практические	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	
Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета</i>	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Часы	Содержание учебного материала, самостоятельная, практическая работа обучающихся.	Объем часов В том числе в форме практ. подготовки	Коды компетенций и личностные результаты, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1		Основы права	8	
Тема 1.1. Основы права.	1	Содержание и значение дисциплины для процесса освоения основной профессиональной программы по специальности «Поварское и кондитерское дело». Происхождение и сущность права. Понятие права. Основы права. Понятие социальных норм. Нормы морали. Нормы обычаев. Корпоративные нормы. Правовые нормы	1	ОК 3, ОК 5, ОК 10, ОК 11
	2	Практическая работа №1 Понятие и виды социальных норм.	1/1	
Тема 1.2. Основные положения Конституции РФ	3	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	1	
	4	Практическая работа №2 Составьте таблицу « Нормативные правовые акты и их характеристика в пищевой промышленности»	1/1	
		Самостоятельная работа № 1. работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	1	

Тема 1.3. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	5	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	1	
	6	Практическая работа №3 Право социальной защиты граждан	1/1	
		Самостоятельная работа №. 2 Изучение нормативно-правовых актов трудового законодательства промышленной сферы.	1	
Раздел 2 Основы гражданского права			14	
Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений	7	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Принципы предпринимательской деятельности. Источники права, регулирующие предпринимательскую деятельность в РФ.	1	ОК 4, ОК 6, ОК 10
	8	Практическая работа № 4 Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности в пищевой промышленности	1/1	
Тема 2.2. Конституционные гарантии предпринимательской деятельности	9	Основные права и интересы предпринимательской деятельности. Понятие предпринимательских споров.	1	
	10	Практическая работа № 5 Виды экономических споров	1/1	
Тема 2.3. Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	11	Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	1	

	12	Практическая работа № 6 Решение ситуационных задач «Определение организационно- правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».	1/1	
Тема 2.4. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	13	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	1	ОК 3, ОК 5, ОК 10, ОК 11
	14	Практическая работа № 7 Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	1/1	
Тема 2.5. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности	15	Понятие юридического лица, его признаки. Организационно- правовые формы юридических лиц. Создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Понятие собственности в экономической науке.	1	
	16	Практическая работа № 8 Составьте схемы « Собственность в юридическом смысле», «Формы собственности»	1/1	
Тема 2.6. Гражданско- правовой договор	17	Понятие договора. Содержание и форма договора. Гражданско- правовой договор. Общие положения. Исполнение договорных обязательств. Некоторые виды гражданско-правовых договоров.	1	
	18	Практическая работа № 9 Общий порядок заключения договоров	1/1	
Тема 2.7. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	19	Понятие конституционных гарантий предпринимательской деятельности. Конфликт интересов. Система арбитражных судов в РФ. Возбуждение и рассмотрение дел в суде.	1	
	20	Практическая работа № 10 Исполнительное производство на предприятиях пищевой отрасли.	1/1	
Раздел 3 Основы трудового права			6	

Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений	21	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения. Понятие, значение и виды трудового договора; стороны трудового договора; заключение коллективных трудовых договоров, соглашений.	1	ОК 4, ОК 6, ОК 10
	22	Практическая работа № 11 Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	1/1	
Тема 3.2. Материальная ответственность сторон трудового договора	23	Материальная ответственность работодателя перед работником Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	1	
	24	Практическая работа № 12 Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»	1/1	
Тема 3.3. Защита трудовых прав работников	25-26	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения Понятие и методы обеспечения дисциплины труда; Дисциплинарная ответственность: понятие, основные черты, состав дисциплинарного проступка.	2	
Раздел 4 Административные правонарушения и административная ответственность			8	
Тема 4.1. Административные правонарушения и административная ответственность	27	Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы. Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	1	ОК 3, ОК 5, ОК 10, ОК 11
	28	Практическая работа № 13 Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	1/1	
Тема 4.2.	29	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности. Административные	1	

Административные правонарушения и административная ответственность		наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
	30	Практическая работа № 14 Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	1/1	
Тема 4.3. Правовая охрана хозяйственных прав	31-32	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав. Судебный порядок разрешения споров. Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.	2	
Тема 4.4. Дифференцированный зачет	33-34	Контроль знаний по курсу. Определение уровня сформированности ОК, результатов образовательного процесса (знаний, умений).	2	ОК 4, ОК 6, ОК 10
		Всего	36	

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. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В. В. Румынина. — 10-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 224 с. ISBN 978-5-4468-0783-3

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489739> (дата обращения: 29.01.2022).

Нормативно-правовая литература:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11. 1994 №51-ФЗ
"Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 26.01.1996 N 14-ФЗ
"Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья)" от 26.11.2001 N 146-ФЗ
"Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)" от 18.12.2006 N 230-ФЗ
2. Закон Российской Федерации от 19.04.1991 №1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации») // Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. От 07.02.2011) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.03.20011)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 №

6 – ФКЗ, от 30.12.2008 № 7 – ФКЗ)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];

5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001г. № 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];

6. «Правовое обеспечение профессиональной деятельности работников морского и речного транспорта» (Дубовицкий В. А., Петров В. П.), Академия водного транспорта Российского университета транспорта. В электронно-библиотечной системе Znanium.com.

7. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования – М: Издательский центр «Академия», 2018

3.2.3 Дополнительные источники

Интернет-ресурсы

Сервер органов государственной власти РФ: <http://www.gov.ru>

Официальный сайт Администрации Президента РФ: <http://www.gov.ru/page2.html>.

Официальный сайт Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации: <http://www.duma.ru>.

Официальный сайт Министерства Юстиции РФ: <http://www.miniust.ru>.

Научный Центр Правовой Информатизации Министерства Юстиции РФ: <http://www.scli.ru>.

Официальный сайт Верховного Суда РФ: <http://www.supcourt.ru>.

Правовая система «Консультант Плюс»: <http://www.consultant.ru>.

Правовая система «Гарант»: <http://law.agava.ru>.

Интернет-ресурсы www.mnr.gov.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
– использовать необходимые нормативно- правовые документы;	- Активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - практические занятия - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции; - оценка выполнения заданий дифференцированного зачета
– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	

Знания:	
- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;	- оценка собственного продвижения, личностного развития; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; - Активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - практические занятия - online тестирование - опрос в режиме видеоконференции; - оценка выполнения заданий дифференцированного зачета
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	
- организационно-правовые формы юридических лиц;	
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;	
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан	

**Приложение 2.30 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП 07 Информационные технологии в 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	Уметь	Знать
ОК 01.	пользоваться современными	основные понятия
ОК 02.	средствами связи и оргтехники;	автоматизированной обработки
ОК 03.	обрабатывать текстовую и	информации;
ОК 04.	табличную информацию;	общий состав и структуру
ОК 05.	использовать технологии	персональных компьютеров и
ОК 06.	сбора, размещения, хранения,	вычислительных систем; базовые
ОК 07.	накопления, преобразования и	системные программные продукты в
ОК 09.	передачи данных в	области профессиональной
ОК 10.	профессионально ориентированных	деятельности; состав, функции и
ПК 6.1-6.4	информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность, применять	возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

	антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации.	

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Соотнесение планируемых результатов ОП. 07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» с общими и профессиональными компетенциями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**:

- 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем предмета (всего)	96
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	86
в том числе в форме практической подготовки	66
лекции	20
лабораторные, практические	66
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах в том числе в форме практич. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	8	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования. . Виды профессиональных автоматизированных систем	2	ОК 01-07, 09, 10,
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2	ОК 01-07, 09, 10,
	Практические занятия №1-2: Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	4/4	
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	54	
Тема 2.1 Технология обработки	Содержание учебного материала Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3,

текстовой информации	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.		
	Практические занятия №3-6: Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа	8/8	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3,
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)		
	Практическое занятие №7-11: Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	10/10	
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 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		
	Практическое занятие №12-15: Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	8/8	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.		
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	Практические занятия №16-19: Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	8/8	
Тема 2.5	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3

Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.		
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
	Практические занятия №20-23: Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	8/8	
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	24	
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.		
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..		
	Практическое занятие №24-28: Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	10/10	
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска.		
	Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Практическое занятие №29-33: Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	10/10	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов		
	Консультация	2	
	Промежуточная аттестация (экзамен)	6	
	Всего	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Михеева, Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с. - ISBN 978-5-4468-6594-9 - Текст: непосредственный.
2. Михеева, Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021. – 288 с. - ISBN 978-5-4468-6563-5- Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148244> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153677> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (дата обращения: 22.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469424> (дата обращения: 01.11.2021).
5. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст : электронный // Лань :

- электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179027> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1 : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8956-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185920> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 8. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158945> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 9. Информационные технологии и основы вычислительной техники : учебник. составитель Т. П. Куль. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148223> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 10. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147234> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 11. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 308 с. — ISBN 978-5-4486-0378-5, 978-5-4488-0193-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/76992>
 12. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353> (дата обращения: 01.11.2021).
 13. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для спо / О. С. Логунова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6569-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148962> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : учебное пособие / С.Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123691> (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — Саратов : Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/104886>
16. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469425> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.
2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
1) пользоваться современными средствами связи оргтехникой; 2) обрабатывать текстовую и табличную информацию; 3) использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 4) использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и	Экзамен, выполнение практических заданий, самостоятельная работа; фото- отчет; тестирование, в том числе с помощью Google форм

телекоммуникационные средства; 5) обеспечивать информационную безопасность, применять антивирусные средства защиты информации; 6) осуществлять поиск необходимой информации.	
Знания:	
1) основные понятия автоматизированной обработки информации; 2) общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; 3) базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; 4) состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 5) методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 6) основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Экзамен, выполнение практических заданий; самостоятельная работа; фото-отчет; опрос, в том числе в режиме видеоконференции, в Google классе; тестирование, в том числе с помощью Google форм
основные формы и виды действующей статистической отчетности	дифференцированный зачет, самостоятельная работа; опрос, в том числе в режиме видеоконференции, в Google классе
статистические наблюдения, сводки и группировки, способы наглядного представления статистических данных, статистические величины: абсолютные, относительные, средние; показатели вариации; ряды: динамики и распределения, индексы	дифференцированный зачет, самостоятельная работа; выполнение практических заданий; опрос, в том числе в режиме видеоконференции, в Google классе; тестирование, в том числе с помощью Google форм

**Приложение 2.31 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 Охрана труда.»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа).	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 08 Охрана труда» (наименование дисциплины)

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

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. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.5 ОК 01-11 ЛР 1-14	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненным и работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой

для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т.ч.:	
Теоретическое обучение	18
практические занятия	16
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Законодательная основа организации охраны труда в пищевой промышленности		12	
Тема 1.1. Законодательное регулирование вопросов охраны труда	Содержание учебного материала: Основные термины охраны труда. Нормативные правовые акты по охране труда. Организация службы охраны труда на предприятиях. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
Тема 1.2. Система мероприятий по обеспечению требований законодательства об охране труда	Содержание учебного материала: Аттестация рабочих мест по условиям труда. Государственная экспертиза условий труда. Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям безопасности труда. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. Электронные системы в области охраны труда	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
	В том числе практических занятий:	8	
	Практическое занятие № 1. Обучение по охране труда	2	
	Практическое занятие № 2. Разработка инструкций по охране труда	2	
	Практическое занятие № 3. Расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве	2	
	Практическое занятие № 4. Ответственность за нарушения в области охраны труда	2	
Раздел 2. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности		4	

Тема 2.1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов производственной среды	Содержание учебного материала: Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственной вибрации на организм человека. Источники воздействия инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека. Электротравматизм и механизм воздействия электрического тока на организм человека. Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
	Самостоятельная работа:	2	
	1. Производственный травматизм и заболевания 2. Последствия деятельности (или бездействия) и их влияния на уровень безопасности труда.	1 1	
Раздел 3. Нормирование параметров производственной среды на предприятиях пищевой промышленности		14	
Тема 3.1. Нормирование параметров воздушной среды	Контроль за состоянием воздушной среды на предприятиях. Виды вентиляционных систем для производственных помещений	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
Тема 3.2. Нормирование производственного освещения	Виды и нормирование естественного и искусственного освещения. Безопасность эксплуатации системы освещения люминесцентными лампами	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11

Тема 3.3. Инженерно-технические мероприятия по нормированию производственного шума и вибрации, инфра- и ультразвука	Физические и физиологические характеристики шума. Нормирование производственного шума. Суммарный уровень шума в производственных помещениях. Методы и средства борьбы с шумом. Измерение, контроль и нормирование вибрации на рабочем месте. Методы и средства борьбы с вибрацией. Средства защиты от инфра- и ультразвука.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
Тема 3.4. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Холодильное оборудование. Технологическое оборудование пищевых и зерноперерабатывающих предприятий. Оборудование, работающее под избыточным давлением	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
	В том числе практических занятий:	6	
	Практическое занятие № 5 Нормирование и оценка эффективности естественного и искусственного освещения в производственном помещении.	2	
	Практическое занятие № 6 Исследование характеристик искусственного освещения	2	
	Практическое занятие № 7 Исследование работы вентиляционных установок.	2	
Раздел 4. Электробезопасность и пожаробезопасность		6	
Тема 4.1. Электробезопасность	Условия поражения человека электрическим током. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению электробезопасности. Защита от статического электричества и электромагнитных полей.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
Тема 4.5. Взрыво- и пожаробезопасность	Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво- и пожаробезопасности.	2	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1 – 6.5 ОК 01-11
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8. Применение первичных средств пожаротушения	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		
Всего		36	

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

3.1.1. Основные печатные издания:

1. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.:Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.

3.1.2. Основные электронные издания:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации
2. *Беляков, Г. И.* Охрана труда и техника безопасности : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 739 с.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 380 с.

3.1.3. Дополнительные источники:

1. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда в 3 т.: учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020.
2. <https://urait.ru> – образовательная платформа Юрайт
3. <https://блог-инженера.рф> – все об охране труда от практических работников в сфере охраны труда.
4. <https://action-ot.ru> – все, что нужно специалисту по охране труда для работы
5. <http://www.consultant.ru> – законодательство РФ в актуальном состоянии

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (сообщений теоретической части) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта по учебной дисциплине
Умения: выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых

	последовательностей действий и т.д.	
использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень правмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачёте

**Приложение 2.32 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.»**

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 07	- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим.	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей в их последствия профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)

		воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность: ОК 01.

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	68
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	66
в том числе в форме практической подготовки	6
лекции	30
лабораторные, практические	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематическое планирование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практическая, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов В том числе с практической подготовкой	Коды компетенций личностных результатов, формирования которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1.		Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени. Организация защиты населения и территорий в чрезвычайных ситуациях Гражданская оборона	14	
Тема 1.		Содержание учебного материала		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Организация гражданской обороны	1- 2	Введение. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;	2	ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09,
Тема 1.2. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования, оценка	3-4	Понятие устойчивости объекта экономики. Факторы, определяющие условия функционирования технических систем и бытовых объектов. Принципы обеспечения устойчивости	2	

последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях		объектов экономики в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Назначение мониторинга и прогнозирования. Задачи прогнозирования ЧС. Выявление обстановки и сбор информации. Прогнозная оценка обстановки, этапы и методы. Использование данных мониторинга для защиты населения и предотвращения ЧС		ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	5-6	Практическая работа №1 Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах.	2	
Тема 1.4 Средства защиты.	7-8	Практическая работа №2 Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	2/1	
Тема 1.5 Отработка действий, работающих и населения при эвакуации. Действия населения при ЧС военного характера	9-10	Практическая работа №3 Отработка действий работающих и населения при эвакуации. Действия населения при ЧС военного характера. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
Тема 1.6. Отработка действий при пожаре, пользование средствами пожаротушения	11-12	Практическая работа № 4 Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользование средствами пожаротушения	2/1	ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09
Тема 1.7 Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической и социальной обстановке	13-14	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке. Принципы	2	

		обеспечения устойчивости объектов экономики		
		Самостоятельная работа 1. Подготовка доклада на тему «Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах»	1	
Раздел 2		Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	12	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи. Правовые основы оказания первой помощи.	15-16	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Принцип и сущность оказания первой помощи. Алгоритм оказания ПП. Организация транспортировки пострадавших в лечебные учреждения	2	ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09
Тема 2.2. Первая (доврачебная) помощь при травмах различного характера.	17-18	Практическая работа №5. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	2	
Тема 2.3 Правила наложения кровоостанавливающего жгута	19-20	Практическая работа № 6 Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2/1	ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09
Тема 2.4 Правила наложения повязок при ранении.	21-22	Практическая работа № 7 Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2	
Тема 2.5 .Инфекционное заболевание. Первая помощь при отравлении.	23-24	Практическая работа № 8 Виды, причины, симптомы, признаки, первая помощь при отравлении.	2/1	ОК 01-04, ОК 06-07, ОК 09
Тема 2.6 Первая помощь при отсутствии сознания	25-26	Практическая работа № 9 Потеря сознания признаки, причины, алгоритм оказания первой помощи.	2	
Раздел 3.		Основы военной службы	40	

Тема 3.1. Национальная безопасность РФ. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	27-28	Национальные интересы и система национальной безопасности России. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий.	2	OK 01-04 OK 06-07, OK 09
Тема 3.2 Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	29-30	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации. Особенности современного терроризма	2	
Тема 3.3 Действия при угрозе возникновения террористического акта	31-32	Практическая работа № 10 Отработка знаний, умений при угрозе возникновения террористического акта.	2/1	
Тема 3.4 Состав и структура Вооруженных сил России	33-34	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны	2	
Тема 3.5 Организация и порядок призыва граждан на военную службу	35-36	Призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке. Обязательная подготовка граждан к воинской службе. Основные условия, требования. Общие права и обязанности военнослужащих. Виды ответственности.	2	
Тема 3.6 Боевые традиции ВС. Символы воинской чести	37-38	Понятия патриотизм, Родина, честь, совесть, мораль, воинский долг. Боевое товарищество. Боевое знамя, Знамя воинской части, Знамя Победы.	2	
Тема 3.7 Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции	39-40	Практическая работа № 11 Изучение способов бесконфликтного общения и саморегуляции. Стратегия поведения, компромисс, сотрудничество.	2	OK 01-04 OK 06-07, OK 09,
Тема 3.8 Устав Вооруженных Сил России.	41-42	Виды уставов (Устав внутренней службы, Строевой устав, Устав гарнизонной, караульной службы). Ритуалы ВС, РФ Военная присяга. Боевое знамя воинской части.	2	
Тема 3.9 Права и обязанности военнослужащих	43-44	Социально-экономические, политические, личные права и свободы. Статус военнослужащего. Воинская дисциплина и ответственность.	2	

Тема 3.10 Военно-учетная специальность военнослужащих	45-46	Практическая работа № 12 Ориентирование в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них; родственные полученной специальности. Применение профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.	2	ОК 01-04 ОК 06-07, ОК 09,
Тема 3.11 Прохождение военной службы по контракту Альтернативная гражданская служба.	47-48	Требования к контрактнику. Правила заключения контракта. Медицинское освидетельствование. Воинские должности, предусматривающие службу по контракту. Причины введения альтернативной гражданской службы. ФЗ "Об альтернативной гражданской службе". Порядок прохождения службы	2	
Тема 3.12 Строевая подготовка	49-50	Практическая работа №13 Строй и управление им. Виды строя. Строевые приемы и движение без оружия. Воинское приветствие	2	
Тема 3.13 Движение строевым и походным шагом. Повороты в движении. Выход из строя и постановка в строй	51-52	Практическая работа №14 Движение строевым и походным шагом. Построение и перестроение в одношереножном и двухшереножном строй.	2	
Тема 3.14	53-54	Практическая работа №15 Выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте. Повороты в движении	2	
	55-56	Практическая работа №16 Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него.	2/1	
Тема 3.15 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений	57-58	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 3.16	59--60	Материальная часть автомата Калашникова	2	

Огневая подготовка Назначение устройство АКМ				
Тема 3.17 Разборка. Сборка АКМ	61-62	Практическая работа №17 Неполная разборка и сборка автомата. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата .Разборка и сборка магазина.	2	
Тема 3.18 Отработка положений для стрельбы	63-64	Практическая работа №18 Правила стрельбы из автомата. Отработка положений для стрельбы.	2	ОК 01-04 ОК 06-07, ОК 09
Тема 3.19 Дифференцированный зачёт	65-66	Оценка усвоения знаний и умений формирования ОК, ЛР	2	
		Самостоятельная работа 1. ФЗ "О воинской обязанности и военной службе". Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Прохождение военных сборов	1	
Всего			66/6	
Итого			68	

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. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. - 6-е изд., стер. - М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. - 288 с. — ISBN 978-5-0054-1007-8

5.1.3. Основные электронные издания

Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023 — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016> (дата обращения: 02.09.2023).

Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534- 02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 02.09.2023).

5.1.4. Дополнительные источники:

Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 — 499 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534- 00398-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489780> (дата обращения: 02.09.2023).

Интернет-ресурсы:

www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).

www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии). www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. www.ru/book (Электронная библиотечная система).

www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»). www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).

www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность). www.militera.lib.ru (Военная литература).

Реализация программы учебной дисциплины предусматривает использование цифровых образовательных ресурсов:

1. Электронные образовательные ресурсы: Гугл Класс, Яндекс Диск. 2. Электронные информационные ресурсы: ЭБС, тематические сайты, порталы.

3. Технические средства при помощи которых осуществлялась связь: ПК, ноутбук, планшет, смартфон.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные знания: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Характеристики чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, их возможные последствия. - меры по защите населения о последствий чрезвычайных ситуаций; - основные понятия и определения гражданской обороны, задачи гражданской обороны; - знать правила безопасного поведения при пожарах; - содержание и организации мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; - функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности страны. Проведение классификации опасных и чрезвычайных ситуаций по происхождению; - организация мероприятий по локализации и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; - применение индивидуальных и коллективных средств защиты от оружия массового поражения; - владеть приемами оказания первой помощи пострадавшим; - применение первичных средств пожаротушения.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Текущий контроль: - Письменного/устного опроса; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, учебных исследований и т.д.) - тестирование с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom - Оценка выполнения практических работ: № 6, № 8, № 9 Оперативный контроль: 1. Фронтальный опрос; 2. Ситуационные задачи; 3. Защита алгоритма оказания первой помощи; 4. Защита презентаций; 5. Тестирование с помощью встроенного конструктора тестов в системе Google Classroom 6. Оценка выполнения практических работ: № 12, № 13, № 14

Освоенные умения: организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.		

**Приложение 2.33 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.10 Основы товароведения продовольственных товаров.»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 10 Основы товароведения продовольственных товаров»

(наименование дисциплины)

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 10 Основы товароведения продовольственных товаров»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП 10 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в вариативную 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	Уметь	Знать
ОК 01-05 ОК 09 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 ПК 6.1-6.4	определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами.	проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок; 32- <i>*нормативную документацию;</i> классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству продуктов; <i>особые условия и сроки хранения с применением холодильного оборудования.</i> кулинарные свойства пищевых продуктов; использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший ППСЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	54
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе в форме практической подготовки	30
в том числе:	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
- в форме составление блок конспекта	2

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов в том числе в форме практичес. подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы (ПК, ОК, ЛР)
1	2		3	5
Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах. Методы оценки качества пищевых продуктов.				ОК 01-11 ПК 1.1, 1.2, 2., 3.1, 4.1, 5.1
Тема 1.1 Основные понятия товароведения пищевых продуктов	Содержание учебного материала		8	
	1	Предмет и задачи товароведения. Классификация пищевых продуктов. Методы оценки качества пищевых продуктов	1	
	2	Химический состав пищевых продуктов. Методы определения качества пищевых продуктов	1	
	В том числе практических занятий			
	3	Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом	2/2	
	4	Составление сравнительных таблиц по видам продуктов и категориям.	2/2	
	5	Изучение нормативной документации	2/2	
Раздел 2.	Товароведная характеристика основных групп товаров			ОК 01-11
Тема 2.1. Ассортимент и характеристика основных групп пищевых продуктов	Содержание учебного материала		44	ПК 1.1, 1.2, 2., 3.1, 4.1, 5.1
	1	Зерно и продукты его переработки	2	
	2	Свежие овощи и плоды и продукты их переработки	2	
	3	Вкусовые товары, значение и классификация	2	
	4	Алкогольные напитки, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	2	
	5	Кондитерские товары	2	
	6	Яйца и продукты их переработки. Пищевые жиры.	2	
	7	Молоко и молочные продукты.	2	
	8	Мясо и мясные продукты.	2	

9	Рыба и рыбные продукты.	2	
В том числе практических и лабораторных занятий			
10	Изучение ассортимента зерномучных продуктов. Определение их качества зерномучных продуктов органолептическим методом.	2/2	
11	Изучение ассортимента плодоовощных продуктов. Органолептическая оценка качества плодов и овощей.	4/4	
12	Изучение ассортимента вкусовых продуктов. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров.	2/2	
13	Изучение ассортимента кондитерских продуктов. Органолептическая оценка качества кондитерских продуктов.	2/2	
14	Изучение ассортимента разрыхлителей, пищевых добавок.	2/2	
15	Изучение ассортимента молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	2/2	
16	Изучение ассортимента яиц и пищевых жиров. Органолептическая оценка качества яиц и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2/2	
17	Изучение ассортимента мяса и мясных продуктов. Органолептическая оценка качества молочных продуктов.	4/4	
18	Изучение ассортимента рыбы и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества рыбных продуктов.	4/4	
Самостоятельная работа обучающихся		2/2	
Самостоятельное изучение материала по учебнику и интернет ресурсам. Подготовка к практической работе. Подготовка сообщений по темам.		2/2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально- техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно- методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения. – Москва. – 2021. – 414 с.
2. Павлова, Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров. – Москва. – 2021. – 221 с.

3.2.2. Основные электронные издания

Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/5441> (дата обращения: 24.04.2024).

Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/5445> (дата обращения: 24.04.2024).

3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.[Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455> ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
У1 · Определять качество сырья и готовой продукции	экспертная оценка выполнения практической работы
У2 · Использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;	экспертная оценка выполнения практической работы
У3 Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	экспертная оценка выполнения практической работы
У4 Пользоваться нормативной документами	экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
З1 Проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;	тестирование . устный опрос
З2 Нормативную документацию;	тестирование . устный опрос
З3 Осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;	устный опрос, тестирование,
З4 Химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов	Письменное задание, Фронтальный опрос, Тестирование
З5 Требования к качеству продуктов;	Письменное задание, Фронтальный опрос, Тестирование
З6 Особые условия и сроки хранения с применением холодильного оборудования.	устный опрос, тестирование
З7 Кулинарные свойства пищевых продуктов;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
З8 Использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении	устный опрос, тестирование

**Приложение 2.34 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности.»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	29
2.2. Содержание дисциплины	30
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 11 Основы предпринимательской деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 11 Основы предпринимательской деятельности»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП 11 Основы предпринимательской деятельности» включена в вариативную 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	Уметь	Знать
ОК 01-11 ПК 6.1-6.4	моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса; оценивать конъюнктуру рынка; определять эффективность бизнеса.	базовые определения, функции и задачи предпринимательства; сущность предпринимательской среды; историю развития предпринимательства в России; роль государства в развитии предпринимательской деятельности; различные способы создания предпринимательской организации; этапы организации собственного предприятия; механизм осуществления предпринимательской деятельности; этические нормы предпринимательской деятельности.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**:

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.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Использование часов вариативной части:

№/№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	31- базовые определения, функции и задачи предпринимательства; 32	Тема 1.1. История российского предпринимательства	2	Необходимость данных знаний и умений для формирования ПК.6.1 -ПК.6.4
2	- сущность предпринимательской среды;	Тема 1.2 Предприятие в системе бизнеса	2	
3	33 - историю развития предпринимательства в России;	Тема 1.3 Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	4	
4	34 - роль государства в развитии предпринимательской деятельности;	Тема 2.1. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности	4	Необходимость данных знаний и умений для
5	35 - различные способы создания	Тема 2.2.	4	

6 7 8 9 10 11 12	предпринимательской организации; 36 - этапы организации собственного предприятия; 37 - механизм осуществления предпринимательской деятельности; 38 - этические нормы предпринимательской деятельности.	Виды предпринимательской деятельности. Тема 2.3. Организационно-экономическая характеристика предприятия Тема 2.4. Характеристика производственной деятельности.		формирования ПК.6.1 -ПК.6.4
			4	
			4	
	У1 – моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; У2 – разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса; У3 - оценивать конъюнктуру рынка; У4 - определять эффективность бизнеса.	Тема 2.5. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациями Тема 3.1. Система управления рисками	4	Необходимость данных знаний и умений для формирования ПК.6.1 -ПК.6.4
		Дифференцированный зачет	4	Необходимость контроля усвоения знаний и умений для формирования ПК.6.1 -ПК.6.4
Итого			36	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем дисциплины (всего)	36
Объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем (всего)	34
в том числе в форме практической подготовки	10
лекции	20
лабораторные, практические	14
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11 Основы предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Содержание и типология предпринимательской деятельности			8	
Тема 1.1. История российского предпринимательства	Содержание учебного материала		2	
	1	История российского предпринимательства. Концепция и родовые признаки бизнеса	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05.
Тема 1.2 Предприятие в системе бизнеса.	Содержание учебного материала		2	
	2	Сущность предпринимательской деятельности. Субъекты бизнеса. Факторы внешней и внутренней среды. Предприятие в системе бизнеса. Конкуренция в бизнесе	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 1.3 Правовое обеспечение предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		4	
		Самостоятельная работа обучающегося №1 Организационные формы крупного предпринимательства. Процедура государственной регистрации предпринимательской деятельности	2	ОК 01 ОК 02 ОК 10 ПК.6.1 -ПК.6.4
	Практическое занятие 1. Определение характерных особенностей организационно-правовых форм предприятий.		2	
Раздел 2 Бизнес- планирование: методика разработки и моделирование деятельности			20/4	
	Содержание учебного материала		4	

Тема 2.1. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности	3	Необходимость, сущность и особенности разработки бизнес-планов для внутреннего пользования и для внешнего представления. Особенности бизнес - планирования для начинающих и продолжающихся процессов. Выбор сферы деятельности, товаров, услуг.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК.6.1 -ПК.6.4
	Практическое занятие 2. Обоснование выбора сферы предпринимательской деятельности, способа начала её осуществления, организационно-правовой формы и масштаба предприятия при создании конкретного собственного дела		2	
Тема 2.2. Виды предпринимательской деятельности.	Содержание учебного материала		4	
	4	Характеристика и сущность коммерческой деятельности. Выработка генеральной маркетинговой стратегии (продвижение ТРУ). Понятие «Маркетинговые коммуникации», виды маркетинговых коммуникаций». Инструменты интернет-маркетинга.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ПК.6.1 -ПК.6.4
	Практические занятия 3. Разработка разделов бизнес-плана: «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка», «Маркетинговый план».		2/2	
Тема 2.3. Организационно-экономическая характеристика предприятия	Содержание учебного материала		4	
	5	Разработка раздела бизнес-плана «Организационный план». Выбор организационных структур управления. Обязанности и ответственность каждого члена управленческого персонала. Правовое обеспечение деятельности фирмы.	2	ОК 01 ОК 11 ПК.6.1 - ПК.6.4
	Практические занятия 4. Разработка раздела бизнес-плана «Организационный план».		2	
Тема 2.4. Характеристика производственной деятельности.	Содержание учебного материала		4	
	6	Техническое описание плана производства. Необходимые мощности для организации производства. Рабочая сила, необходимая для ведения производства. Расчет фонда заработной платы.	2	ОК 01 ОК 11 ПК.6.1 - ПК.6.4
	Практическое занятие № 5 Разработка раздела бизнес-плана		2	

	«Производственный план».			
Тема 2.5. Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой и кредитными организациям	Содержание учебного материала		4	
	7	Взаимоотношения предпринимателей с финансовой системой. Механизм и формы государственной поддержки. Формирование имущества и источники финансирования предпринимательской деятельности. Определение эффективности предпринимательской деятельности.	2	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 06 ОК 09 ОК 11 ПК.6.1 -ПК.6.4
	Практическое занятие № 6 Определение потенциальных доходов и расходов.		2/2	
Раздел 3. Риски предпринимательской деятельности			4	
Тема 3.1. Система управления рисками	Содержание учебного материала		4	ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 11 ПК.6.1 -ПК.6.4
	8	Понятие и сущность рисков в предпринимательстве. Классификация рисков.Процесс управления рисками на предприятии, методы управления рисками, управление информационными рисками, методы финансирования рисков.	2	
	Практическое занятие 7. Анализ и определение рисковв предпринимательской деятельности		2	
Дифференцированны йзачет	Контроль знаний\		4	
	9	Дифференцированный зачет	2	
	10	Дифференцированный зачет	2	
	Итого: (Т- 20 ч. +ПЗ 14 ч.+ ВСР -2 ч.)		36/4	

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 источники

1. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с.
2. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – . – 4-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 288 с.
3. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Методические рекомендации: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 96 с.
4. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. профессионального образования / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р.Елисеева. – 2-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с.
5. Флицлер А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.В. Флицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 154 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Купцова, Е.В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476085>.
2. Каджаева, М.Р. Электронный учебно-методический комплекс «Финансовая грамотность»: / М.Р. Каджаева, Л.В. Дубровская, А.Р. Елисеева, Е.Г. Метревели. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Министерство финансов РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://minfin.gov.ru/>.
2. Образовательные проекты ПАКК [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.edu.rass.ru.
3. Пенсионный фонд РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.pfr.gov.ru
4. Персональный навигатор по финансам Моифинансы.РФ [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://моифинансы.рф/>.
5. Роспотребнадзор [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.rospotrebnadzor.ru.
6. Центр «Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.fmc.hse.ru.

7. Центральный банк Российской Федерации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cbr.ru>.
 8. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.nalog.ru.
 9. Федеральный методический центр по финансовой грамотности населения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://iurr.ganepa.ru/centry/finlit/>.
 10. Финансовая культура [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://fincult.info/>.
 11. Электронный учебник по финансовой грамотности. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://школа.вашифинансы.рф/>.
- 3.2.4. Перечень нормативных правовых актов, которые раскрывают отдельные аспекты тем, заявленных программе

Нормативно-правовая база

1. Закон РФ от 27 ноября 1992 г. № 4015-1 «Об организации страхового дела в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 2 декабря 1990 г. № 395-1 «О банках и банковской деятельности».
3. Федеральный закон от 22 апреля 1996 г. № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг».
4. Федеральный закон от 16 июля 1998 г. № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)».
5. Федеральный закон от 7 августа 2001 г. № 115-ФЗ «О противодействии легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма».
6. Федеральный закон от 10 июля 2002 г. № 86-ФЗ «О Центральном банке Российской Федерации (Банке России)».
7. Федеральный закон от 10 декабря 2003 г. № 173-ФЗ «О валютном регулировании и валютном контроле».
8. Федеральный закон от 23 декабря 2003 г. № 177-ФЗ «О страховании вкладов в банках Российской Федерации».
9. Федеральный закон от 30 декабря 2004 г. № 218-ФЗ «О кредитных историях».
10. Федеральный закон от 27 июня 2011 г. № 161-ФЗ «О национальной платежной системе».
11. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 400-ФЗ «О страховых пенсиях».
12. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч. 2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч.
13. Положение Банка России от 24 декабря 2004 г. № 266-П «Об эмиссии платежных карт и об операциях, совершаемых с их использованием».
14. Положение Банка России от 29 июня 2021 г. № 762-П «О правилах осуществления перевода денежных средств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; разрабатывать бизнес-план предприятия; определять стратегию открываемого бизнеса; оценивать конъюнктуру рынка; определять эффективность бизнеса базовые определения, функции и задачи предпринимательства; сущность предпринимательской среды; историю развития предпринимательства в России; роль государства в развитии предпринимательской деятельности; различные способы создания предпринимательской организации; этапы организации собственного предприятия; механизм осуществления предпринимательской деятельности; этические нормы предпринимательской деятельности.	тестирование Практические задания Практические задания, тестирование Тестирование, фронтальный опрос, практические задания Практические задания, тестирование Устный опрос, тестирование, письменная работа Устный опрос, тестирование Устный опрос, тестирование Устный опрос, тестирование, письменная работа Устный опрос, тестирование, письменная работа Устный опрос, тестирование Устный опрос, тестирование

**Приложение 2.34 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа дисциплины

«ОП.12 Учет и калькуляция в общественном питании.»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика.....	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа)	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 11 Учет и калькуляция в общественном питании»
(наименование дисциплины)

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 11 Учет и калькуляция в общественном питании»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП 11 Учет и калькуляция в общественном питании» включена в вариативную 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	Уметь	Знать
ОК 01-11 ПК 1.1	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; —понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; -сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;

		-правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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 4.6	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
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 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№/№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	Количество часов	Обоснование для включения в рабочую программу
1	-вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных	Федеральный закон № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета в организациях.	2	Необходимость данных знаний и умений для формирования ПК.1.1
2		Нормативные документы правил торговли в РФ		
3		Счета учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно- пассивные. Обобщение данных текущего учета. Вилы оборотных ведомостей и их назначение. Сальдовые ведомости аналитического учета. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная	2	

	изделий, технологическими и технико-технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -виды учета, требования,	запись, ее сущность и контрольное значение. - Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании		
		Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей». Определение массы нетто, массы с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий)	4	
4	предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета;	Структура плана счетов бухгалтерского учета. Виды оборотных ведомостей и их назначение.	2	Необходимость данных знаний и умений для формирования ПК.1.1
5	-предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета;	Порядок составления плана-меню. Порядок оформления меню. Виды меню.	2	
6	-принципы и формы организации бухгалтерского учета	Товарооборот, сущность и значение.		
7	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;	Составление плана-меню. Расчет сырья на необходимое количество порций.	4	
8	-основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	Расчет количества сырья по нормативам. Составление калькуляционной карточки. Определение продажной цены блюда.	2	Необходимость данных знаний и умений для формирования ПК.1.1
9	-формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;	Цена и ценовая политика организаций общественного питания	2	
	-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению	Составление калькуляционных карточек.	2	
10		Расчет сырья на необходимое количество порций	2	Необходимость данных знаний и умений для формирования ПК.1.1
11		Задачи и организация учета продуктов, тары и реализация готовой продукции. Учет поступления сырья на производстве	2	

12	документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; -сущность плана- меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	2	
		Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	2	
		Документы учета, их роль в осуществлении контроля. Классификация, реквизиты, требования к оформлению. Документооборот. Отчетность материально-ответственных лиц.	4	
		Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Оформление распорядительной и отчетной документации по итогам проведенной инвентаризации	4	
		Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара. Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно- материальных ценностей	2	
		Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве. Решение ситуационных задач	2	
		Оформление документации дневной заборный лист. Решение ситуационных задач	2	
Итого			40	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	40
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	18
в том числе в форме практической подготовки	10
в том числе:	
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	2
в том числе:	
- в форме составление блок конспекта	2
Консультации	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Учёт и калькуляция в общественном питании»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельные работы обучающихся, курсовая работа (проект)		Объём, часов в том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы учета			2	
Тема 1.1 Система нормативного регулирования учета в РФ	Содержание			ОК 1-4
	1	Федеральный закон № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и нормативные документы, определяющие порядок организации и ведения учета в организациях. Нормативные документы правил торговли в РФ	2	
Раздел 2. Система счетов бухгалтерского учета			6/2	
Тема 2.1 Общая характеристика бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	Содержание			ОК 1-4 ПК 1.1
	1	Счета учета, их содержание и строение. Счета активные, пассивные и активно-пассивные. Обобщение данных текущего учета. Вилы оборотных ведомостей и их назначение. Сальдовые ведомости аналитического учета. Взаимосвязь между счетами и балансом. Двойная запись, ее сущность и контрольное значение. Принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании	2	
	Практическое занятие № 1			
	1	Выполнение арифметических операций процентных вычислений используя данные таблицы «Нормы отходов при обработке овощей». Определение массы нетто, массы с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий)	4	

		Самостоятельная работа		
	1	Структура плана счетов бухгалтерского учета. Ведомостей и их назначение. Виды оборотных	2	
		Раздел 3. Калькуляция себестоимости	6/2	
Тема 3.1 «План-меню, порядок его составления»		Содержание		
	1	Порядок составления плана-меню. Порядок оформления меню. Виды меню. Товарооборот, сущность и значение.	2	ОК 1-4 ПК 1.1
		Практическое занятие № 2		
	2	Составление плана-меню. Расчет сырья на необходимое количество порций.	4/2	
Тема 3.2. Составление калькуляции		Содержание	8	
	1	Расчет количества сырья по нормативам. Составление калькуляционной карточки. Определение продажной цены блюда.	2	ОК 1-4 ПК 1.1
	2	Цена и ценовая политика организаций общественного питания	2	
		Практическое занятие №3		
	3	Составление калькуляционных карточек.	2/2	
		Практическое занятие №4		
	4	Расчет сырья на необходимое количество порций	2/2	
		Раздел 4. Бухгалтерский учет в организации	6	
Тема 4.1. Учет поступления и выбытия сырья и готовой продукции		Содержание		
	1	Задачи и организация учета продуктов, тары и реализация готовой продукции. Учет поступления сырья на производстве	2	ОК 1-4 ПК 1.1
	2	Учет сырья на производстве и реализации (отпуска) готовой продукции	2	
	3	Учет в буфетах, магазинах кулинарии и мелкорозничной сети	2	

Раздел 5. Документооборот			12	
Тема 5.1 «Документооборот от предприятий общественного питания»	Содержание			
	1	Документы учета, их роль в осуществлении контроля. Классификация, реквизиты, требования к оформлению. Документооборот. Ответность материально-ответственных лиц.	2	ОК 1-4,9-11 ПК 1.1
	Практическое занятие № 5			
	5	Оформление договора об индивидуальной материальной ответственности. Оформление распорядительной и отчётной документации по итогам проведённой инвентаризации	2/2	
	Практическое занятие № 6			
	6	Заполнение требования на получение товара и накладной на отпуск товара. Заполнение счета – фактуры и оформление доверенности на получение товарно-материальных ценностей	2/2	
	Практическое занятие № 7.			
	7	Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве. Решение ситуационных задач	2/2	
	Практическое занятие № 8		2	
	8	Оформление документации дневной заборный лист. Решение ситуационных задач	2	
	Дифференцированный зачет			
	Всего		40/10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.3 Основные печатные издания

1. Брыкова, Н.В. Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли: учебник для ссузов / Н.В. Брыкова. – Москва: Издательский центр: Академия, 2014. – 139с. – ISBN 978-5-4468-0726-0. – Текст: непосредственный.
2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для СПО / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., пер. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 325 с. — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст: непосредственный.
3. Костюкова, Е.И., Ельчанинова, О.В. Основы калькуляции и учета: учебное пособие / Е.И. Костюкова, О.В. Ельчанинова. — Москва: КНОРУС, 2023. — 173 с. ISBN 978-5-406-11190 – 1. Текст: непосредственный.

3.2.4 Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 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. — 304с. — 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. Рензеева, 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.

3.2.5 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. 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.

10. 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»].

11. 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.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
15. 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.
16. 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
17. 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

[illegible]

	анализ выполнения практических работ, - обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;
	анализ выполнения практических работ, - обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;
	анализ выполнения практических работ, - обобщение выводов;-текущий контроль освоения материала;

**Приложение 2.35 к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.13 Теоретические основы цифровой экономики.»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	24
1. Общая характеристика	25
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	25
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	25
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	29
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	29
2.2. Содержание дисциплины.....	30
2.3. Курсовой проект (работа).....	
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	45
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	45
3.2. Учебно-методическое обеспечение	45
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 13 Теоретические основы цифровой экономики»

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП 13 Теоретические основы цифровой экономики»: является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Дисциплина «ОП 13 Теоретические основы цифровой экономики» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09 ОК 11 ПК1.1	применять теоретические основы цифровизации экономики; применять нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач; применять основные инструменты маркетинга в цифровой экономике; планировать и анализировать этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе; подбирать пиринговые площадки для финансирования проектов; работать с криптовалютой;	цели, задачи и риски развития цифровой экономики; структуру, составляющие цифровой экономики; нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; Стратегию развития цифровой экономики в мире этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия методы управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики основные задачи земельно-информационных систем. платежные сервисы Банка России, розничные электронные платежи. понятие, сущность и виды криптовалют. понятие и виды народного пирингового финансирования и краудфандинговой платформы.

цикла образовательной программы

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
В форме т. ч. Практической подготовки	4
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
<i>Самостоятельная работа *</i>	2
Промежуточная аттестация	реферат

Использование часов вариативной части:

№	Дополнительные знания, умения, практический опыт	Наименование темы	К-во часов	Обоснование для включения в рабочую программу
	Уметь:		8	
1	применять теоретические основы цифровизации экономики.	Теоретические основы цифровизации экономики.	1	Для умения применять теоретические основы цифровизации экономики. для практической деятельности
2	применять нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач	Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики	1	Получение навыков планирования работы с документами нормативно-правового обеспечения развития цифровой экономики;

3.	применять основные инструменты маркетинга в цифровой экономике	Трансформация потребительского поведения и основных инструментов маркетинга в цифровой экономике	2	Получение навыков по проведению маркетинговых исследований в практической деятельности и повседневной жизни.
4.	планировать и анализировать этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе	Способы финансирования в условиях цифровой экономики	2	Получение навыков по работе на краудфандинговой платформе
5.	подбирать пиринговые площадки для финансирования проектов; уметь работать с криптовалютой	Электронные платежные сервисы. Криптовалюты в цифровой экономике	2	Получение навыков по подбору пиринговых площадок для финансирования проектов; по использованию криптовалюты
1	Цели, задачи и риски развития цифровой экономики	Теоретические основы цифровизации экономики.	1	Получение системы знаний об основах цифровизации экономики, ее цели и задачи
2	Структуру, составляющие цифровой экономики	Основные технологические составляющие цифровой экономики. Организационные основы и структура цифровой экономики.	2 2	Получение системы знаний о структуре цифровой экономики;
3	нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики	Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики	1	Ознакомление с документами нормативно-правового обеспечения развития цифровой экономики
4	Стратегию развития цифровой экономики в мире	Опыт зарубежных стран и стран СНГ по развитию цифровой экономики Перспективные направления	2 2	Получение системы знаний о развитии цифровой экономики в мире, о перспективных направлениях и сервисах цифровой экономики.

		цифровой экономики. Перспективные сервисы цифровой экономики.	2	
5	этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия	Способы финансирования в условиях цифровой экономики	2	Получение системы знаний реализации проектов на краудфандинговой платформе
6	методы управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики	Искусственный интеллект и управление социально-экономическими процессами. Теоретические основы нестандартных форм занятости. Трансформация потребительского поведения и основных инструментов маркетинга в цифровой экономике	4 2 4	Получение системы знаний методов управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики и использования маркетинговых исследований
7.	платежные сервисы Банка России, розничные электронные платежи. понятие, сущность и виды криптовалют.	Электронные платежные сервисы. Криптовалюты в цифровой экономике	4	Получение системы знаний о платежных сервисах Банка России о сущности и видах криптовалют.
	Итого:		36	

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
Раздел 1.	Цели, задачи, базовые направления развития цифровой экономики.	2	
Тема 1.1. Теоретические основы цифровизации экономики.	Содержание учебного материала Цели, задачи и риски развития цифровой экономики. Цифровая грамотность населения. Опорная инфраструктура и государственная поддержка. Технологическое развитие: исторические вехи и современность. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики.	2	OK 01 OK 02 OK 03
		2	
Раздел 2.	Структура цифровой экономики	4	
Тема 2.1. Основные технологические составляющие цифровой экономики	Содержание учебного материала Сбор данных с интернет -ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики	2	OK 01 OK 02 OK 03 OK 09
		2	
Тема 2.2 Нормативно-правовое обеспечение развития	Нормативно-правовое обеспечение развития цифровой экономики: актуальные проблемы и подходы к их решению.	2	OK 01 OK 02 OK 03

цифровой экономики			
Раздел 3.	Развитие цифровой экономики в мире.	6	
Тема 3.1. Опыт зарубежных стран и стран СНГ по развитию цифровой экономики	Содержание учебного материала Существующие цифровые стратегии в мире. Особенности стратегии построения цифровой экономики для России и Татарстана. Цифровая экономика зарубежных стран.	6 2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 09
Тема 3.2. Стратегия развития информационного общества в РФ.	Развитие информационной и коммуникационной инфраструктуры РФ. Создание и применение российских информационных и коммуникационных технологий, обеспечение их конкурентоспособности на международном уровне. Формирование новой технологической основы для развития экономики и социальной сферы. Обеспечение национальных интересов в области цифровой экономики.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Самостоятельная работа. Подготовить доклад на тему: «Цифровизация основных секторов экономики».	2	
Раздел 4. Управление социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики		10/4	
Тема 4.1. Искусственный интеллект и управление социально-экономическими процессами.	Содержание учебного материала <i>Возникновение и развитие искусственного интеллекта. Тенденции развития искусственного интеллекта. Применение искусственного интеллекта на финансовых рынках</i>	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема № 4.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Теоретические основы нестандартных форм занятости.	Новые формы занятости в условиях цифровизации экономики Условия, определяющие изменения на рынке труда	2	ОК 02 ОК 03 ОК 11
Тема № 4.3. Трансформация потребительского поведения и основных инструментов маркетинга в цифровой экономике	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 1.1
	Влияние цифровизации на потребительское поведение и ожидания потребителей. Цифровой маркетинг и интернет-маркетинг: принципы, взаимосвязь, технологии и инструменты.	2	
	В том числе практических занятий	4/4	
	Практическое занятие № 1. Маркетинг в цифровой экономике	2/2	
	Практическое занятие №2. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений).	2/2	
Раздел 5.	Финансы в цифровой экономике	10/6	
	Содержание учебного материала	10/6	
Тема 5.1 Электронные платежные сервисы Криптовалюты цифровой экономики.	Платежные сервисы Банка России. Розничные электронные платежи. Понятие, сущность и виды криптовалют. Обзор подходов к регулированию криптовалют. Блокчейн.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема 5.2.	Понятие и виды народного финансирования в XXI веке.	2	

Способы финансирования условий цифровой экономики.	Краткая история развития пирингового финансирования.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК1.1
	В том числе практических занятий	6/6	
	Практическое занятие № 3. Электронная коммерция	2/2	
	Практическое занятие №4. Практическое использование методов цифровизации для создания благоприятной регуляторной среды и развития взаимоотношений с клиентами	2/2	
	Практическое занятие № 5. Исследование методов и подходов по информационной безопасности в цифровой экономике	2/2	
Раздел 6.	Перспективы цифровизации экономики.	4	
	Содержание учебного материала	4	
Тема 6.1 Перспективные направления цифровой экономики.	Основные приоритеты стратегии Цифровые услуги в экономике ЕС, основанной на данных. Текущая ситуация и лидеры процесса преобразований. Бизнессенсоры. Транспондеры. Большие данные.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Тема 6.2 Перспективные сервисы цифровой экономики.	Оцифровка исследований. Взаимодействие и стандарты. Умное производство. Мобильные телекоммуникации. Интернет вещей. Услуги, управляемые данными. Облачные сервисы. Государственные закупки. Электронный транспорт	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03
Промежуточная аттестация		реферат	
Всего:		36/10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Дятлов, С.А. Цифровая нейро-сетевая экономика: институты и технологии развития / С. А. Дятлов, О.С. Лобанов, Д. В. Гильманов. - Санкт-Петербург: Изд-во Санкт-Петербургского гос. экон. ун-та, 2018. - 325с. — ISBN: 978-5-7310-4339-7. — Текст: непосредственный.

2. Ковалев, Д. В., Маслюкова, Е. В., Никитаева, А. Ю. Цифровая экономика: учебник / Д. В. Ковалев, Е. В. Маслюкова, А. Ю. Никитаева. – Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону; Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2022. – 190 с. ISBN 978-5-9275-3988-8 – Текст: непосредственный

3. Носова, С.С., Путилов, А.В., Норкина, А.Н. Цифровая экономика: учебник для СПО / С.С. Носова, А.В. Путилов, А.Н. Норкина. — Москва: КНОРУС, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-11996-9. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Романова, Ю. Д. [и др.]; под редакцией Романовой, Ю. Д. Экономическая информатика: учебник и практикум для среднего профессионального образования /

Ю. Д. Романова [и др.]; под редакцией Ю. Д. Романовой. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 495 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13400-1. — URL: <https://urait.ru/bcode/519520> (дата обращения: 04.09.2023). — Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Распоряжение Правительства РФ. Об утверждении программы "Цифровая экономика Российской Федерации" от 28.07.2017 N 1632-р. Дата введения - 28.07.2017. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> цели, задачи и риски развития цифровой экономики; структуру, составляющие цифровой экономики; нормативно-правовые документы обеспечения развития цифровой экономики;	демонстрирует знания основных понятий цифровой экономики; ориентируется в нормативно-правовой базе,	

стратегию развития цифровой экономики в мире; этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия; методы управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики; платежные сервисы Банка России, розничные электронные платежи. понятие, сущность и виды криптовалют; понятие и виды народного пирингового финансирования и краудфандинговой платформы;	регламентирующей вопросы цифровой экономики; демонстрирует знания структуры, составляющие цифровой экономики; дает характеристику этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе и их содержание и основные условия; владеет методами управления социально-экономическими процессами при помощи цифровой экономики; применяет знания платежных сервисов Банка России; демонстрирует знания о видах народного пирингового финансирования и краудфандинговой платформы;	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

<u>Уметь:</u> применять теоретические основы цифровизации экономики.; применять нормативно- правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач; применять основные инструменты маркетинга в цифровой экономике; планировать и анализировать этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе работать в системе ведения государственного земельного кадастра подбирать пиринговые площадки для финансирования проектов; работать с криптовалютой	применяет теоретические знания по основам цифровизации экономики практической деятельности и повседневной жизни; применяет нормативно- правовые документы обеспечения развития цифровой экономики для решения ситуационных задач; применяет основные инструменты маркетинга в цифровой экономике; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями ,с криптовалютой; проводит анализ состояния этапы реализации проекта на краудфандинговой платформе; определяет назначение пиринговых площадок для финансирования проектов;	Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций.

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: ткань Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
6	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
7	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
8	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
9	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.03, ОУП.04, ОУП.05, ОУП.11, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ОГСЭ.03, ОП.06, ОП.11

Кабинет «Общеобразовательных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: ткань Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
6	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
7	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
8	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
9	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.01, ОУП.02, ОУП.14.1

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парты ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.10, ОП.01,
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: ткань Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	ОУП.10, ОП.01,
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.10, ОП.01,
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.10, ОП.01,
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.10, ОП.01,
6	Оборудование для выполнения лабораторных занятий	Оборудование	основное	-аппарат для дистилляции воды; - весы технические с разновесами; - комплект нагревательных приборов (спиртовки, баня комбинированная, плитка электрическая для нагревания в резервуаре); - столик подъемный для демонстрации приборов и установок; - штатив лабораторный; - комплект электроснабжения; - набор флаконов для хранения растворов;	ОУП.10, ОП.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				- аппарат для проведения химических реакций ; - набор для опытов по химии с электрическим током; - прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ; - прибор для иллюстрации зависимости скорости химической реакции от условий; - прибор для электролиза солей; - аппарат для получения газов; - комплект термометров; - набор приборов, посуды и принадлежностей для ученического эксперимента (микролаборатория); - набор моделей кристаллических решеток	
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем	ОУП.10, ОП.01,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.10, ОП.01,
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.10, ОП.01,
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.10, ОП.01,
11	Телевизор	ТС	основное	Тип: Micro Led Серия: MS Экран: 114 Разрешение 4,968x2,808 Расширенный динамический диапазон	ОУП.10, ОП.01,
12	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторных занятий	ОУП.10, ОП.01,

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парта ученическая, 1200мм х 600мм	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810х410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000х1500 мм	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
6	Наглядные пособия	Оборудование	основное	- английский алфавит с транскрипцией; - таблицы времен английского глагола	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07
11	Комплект методических материалов Учебники и учебные пособия по английскому языку	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.06, ОГСЭ.04, ОГСЭ.07

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы компьютерные (25 шт)	Мебель	основное	Марка: стол компьютерный с выдвижной полкой для клавиатуры 600мм x 600мм	ОУП.12, ОП.07, ОП.13
2	Стулья ученические (25 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОУП.12, ОП.07, ОП.13
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.12, ОП.07, ОП.13
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.12, ОП.07, ОП.13
5	Доска интерактивная	Оборудование	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ОУП.12, ОП.07, ОП.13
7	Нотбук	ТС	основное	Марка Samsung R519 Операционнаясистема	ОУП.12, ОП.07, ОП.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Win 7 Home Basic / Win Vista Home Basic / Win Vista Home Premium	
8	Компьютеры для студентов			Марка Samsung R519 Операционная система Win 7 Home Basic / Win Vista Home Basic / Win Vista Home Premium Процессор Samsung R519 Тип процессора Core 2 Duo / Pentium Код процессора T6600 Частота процессора 2000...2200 МГц Оптический привод DVD-RW Объем накопителя 160...500 Гб	ОУП.12, ОП.07, ОП.13
9	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.12, ОП.07, ОП.13
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов,	ОУП.12, ОП.07, ОП.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				методических рекомендаций	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парты ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
6	Наглядные пособия	Оборудование	основное	- учебные и демонстрационные материалы по ОБЖ и НВП; - общевойсковой защитный комплект; - имитаторы ранений и поражений; - комплект шин транспортных иммобилизационных складных;	ОУП.08, ОП.08, ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				- тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации Максим 1-01; - комплект индивидуальный медицинский гражданской защиты КИМГЗ; - макеты укрытий, учебно-тренировочных гранат, автомата Калашникова	
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA	ОУП.08, ОП.08, ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				(1280x800) Проецирование	
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.08, ОП.08, ОП.09
11	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.08, ОП.08, ОП.09

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парты ученическая, 1200мм x 600мм	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: ткань Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
6	Оборудование для обеспечения учебно-исследовательской деятельности	Оборудование	основное	Демонстрационное оборудование (термометр, барометр-анероид, ведрко Архимеда, груз наборный, датчик расстояния, манометр жидкостный)	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
7	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P- Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02
11	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОУП.09, ОУП.13, ЕН.02

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Партя ученическая, 1200мм x 600мм	ПМ.04, ПМ.05
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ПМ.04, ПМ.05
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				подлокотников	
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ПМ.04, ПМ.05
5	Доска интерактивная	Оборудование	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ПМ.04, ПМ.05
6	Стол производственный	Оборудование	специализир ованное	1800х600х850, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	ПМ.04, ПМ.05
7	Холодильный шкаф	Оборудование	специализир ованное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло.	ПМ.04, ПМ.05
8	Стеллаж 4х уровневый	Оборудование	специализир ованное	800х500х1800 из нержавеющей стали	ПМ.04, ПМ.05
9	Плита индукционная	Оборудование	специализир ованное	Плита индукционная настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно).	ПМ.04, ПМ.05
10	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализир ованное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ПМ.04, ПМ.05
11	Ножи поварские (набор)	Оборудование	специализир ованное	Набор ножей «Поварская тройка»	ПМ.04, ПМ.05
12	Набор разделочных досок	Оборудование	специализир ованное	Пластиковые (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), набор – 3 шт	ПМ.04, ПМ.05
13	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
14	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ПМ.04, ПМ.05
15	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ПМ.04, ПМ.05
16	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ПМ.04, ПМ.05

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Партя ученическая, 1200мм x 600мм	ОП.02
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОП.02
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОП.02
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОП.02
5	Доска интерактивная	Оборудование	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ОП.02
6	Стол производственный	Оборудование	специализи рованное	1800x600x850, без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	ОП.02
7	Холодильный шкаф	Оборудование	специализи рованное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло.	ОП.02
8	Морозильный ларь	Оборудование	специализи рованное	Объем 400 л, температура до -25	ОП.02
9	Стеллаж 4х уровневый	Оборудование	специализи рованное	800x500x1800 из нержавеющей стали	ОП.02
10	Плита индукционная	Оборудование	специализи рованное	Плита индукционная настольная, на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				обязательно).	
11	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализи рованное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ОП.02
12	Контейнеры для продуктов	Оборудование	специализи рованное	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов, объем 500, 300, 100 мл	ОП.02
13	Ножи поварские (набор)	Оборудование	специализи рованное	Набор ножей «Поварская тройка»	ОП.02
14	Набор разделочных досок	Оборудование	специализи рованное	Пластиковые (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), набор – 3 шт	ОП.02
15	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОП.02
16	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150х150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОП.02
18	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОП.02

Кабинет «Организации обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Парты ученическая, 1200мм х 600мм	ОП.04
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810х410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОП.04
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОП.04
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Доска интерактивная	Оборудование	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ОП.04
6	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОП.04
7	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОП.04
8	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОП.04
9	Комплект методических материалов по ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература-	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОП.04

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Партя ученическая, 1200мм х 600мм	ОП.04
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810х410 мм Материал корпуса стульев:металл Материал сиденья:ткань Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОП.04
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОП.04
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОП.04
5	Доска интерактивная	ТС	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ОП.04
6	Нотбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
7	Сейф-тележка для зарядки планшетов, ноутбуков	ТС	основное	Тележка для зарядки планшетов, ноутбуков на 30 шт. Металлическая, запираемая	ОП.04
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОП.04
9	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОП.04
10	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций	ОП.04

1.2. Оснащение лаборатории «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы ученические (15 шт)	Мебель	основное	Марка: Партя ученическая, 1200мм х 600мм	ОУП.13, ЕН.01
2	Стулья ученические (30 шт)	Мебель	основное	810x410 мм Материал корпуса стульев: металл	ОУП.13, ЕН.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал сиденья: ткань Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	
3	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.13, ЕН.01
4	Шкаф	Мебель	основное	Шкаф с полками хранения документов	ОУП.13, ЕН.01
5	Доска ученическая	Оборудование	основное	3000x1500 мм	ОУП.13, ЕН.01
6	Оборудование для выполнения лабораторных занятий	Оборудование	основное	- аппарат для дистилляции воды; - весы технические с разновесами; - комплект нагревательных приборов (спиртовки, баня комбинированная, плитка электрическая для нагревания в резервуаре); - столик подъемный для демонстрации приборов и установок; - штатив лабораторный; - комплект электроснабжения; - набор флаконов для хранения растворов; - аппарат для проведения химических реакций ; - набор для опытов по химии с	ОУП.13, ЕН.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				электрическим током; - прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ; - прибор для иллюстрации зависимости скорости химической реакции от условий; - прибор для электролиза солей; - аппарат для получения газов; - комплект термометров; - набор приборов, посуды и принадлежностей для ученического эксперимента (микролаборатория); - набор моделей кристаллических решеток	
7	Ноутбук	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем	ОУП.13, ЕН.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
8	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ОУП.13, ЕН.01
9	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ОУП.13, ЕН.01
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОУП.13, ЕН.01
11	Телевизор	ТС	основное	Тип: Micro Led Серия: MS Экран: 114 Разрешение 4,968x2,808 Расширенный динамический диапазон	ОУП.13, ЕН.01
12	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторных занятий	ОУП.13, ЕН.01

Оснащение лаборатории «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
2	Место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденный стол	Мебель	основное	Размер не менее 1800х600х850	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
3	Стулья	Мебель	основное	Размеры не менее 810х410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: искусственная кожа Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
4	Шкаф для столовой посуды	Мебель	основное	Металлический шкаф запираемый с полками	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
5	Весы настольные электронные	Оборудование	специализи рованное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
6	Пароконвектомат	Оборудование	специализи рованное	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
7	Конвекционная печь	Оборудование	специализи рованное	Печь конвекционная Hurgan HKN-XFT133MПротивень уменьшенный Размер решеток/противней 436х315х11 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Внутренний размер камеры: 455x365x345 мм Таймер 60 мин. Плавная регулировка температуры Количество уровней: 4 4 решетки в комплекте	
8	Микроволновая печь	Оборудование	специализи рованное	Вид микроволновой печи: отдельностоящая Объем камеры: 17 – 20 литров Внутреннее покрытие рабочей камеры: эмаль Мощность микроволн: 500 - 800 Ватт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
9	Расстоечный шкаф	Оборудование	специализи рованное	Шкаф расстоечный ШРТ-8-02Э Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C: 0,45 кВт*ч Количество ТЭНов: 1 Температура воздуха, установленная в рабочей камере: 45 °C Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3 Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °C): 20 мин Уровень влажности в камере: от 50 до 95%	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
10	Плита электрическая	Оборудование	специализи	Плита индукционная стационарная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ованное	на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих	ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
11	Фритюрница	Оборудование	специализи- рованное	Объемом от 4 литров	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
12	Электрогриль (жарочная поверхность)	Оборудование	специализи- рованное	Материал корпуса: нержавеющая сталь Жарочная поверхность: углеродистая сталь Габариты (мм): 550x475x245 Температурный режим (°C): +50/+300 Мощность (кВт): 3 Напряжение (В): 220 Вес (нетто): 18 кг Плоская поверхность, 1 зоны нагрева Поддон для сбора жира Рабочая поверхность: 548*350 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
13	Шкаф холодильный	Оборудование	специализи- рованное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
14	Шкаф морозильный	Оборудование	специализи- рованное	Морозильный шкаф не менее 300 л	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
15	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализи- рованное	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
16	Льдогенератор	Оборудование	специализи- рованное	Льдогенератор HOSHIZAKI IM-240NE Модель характеризуется низким уровнем потребления	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				энергии и воды; Кубик 28 х 28 х 32 мм; Корпус аппарата надежно защищен: мелкие примеси и загрязнения не имеют доступа к процессу изготовления льда; Внешние панели модели выполнены из нержавеющей стали, имеют встроенные ручки; Управление льдогенератором полностью автоматизировано	
17	Тестораскаточная машина	Оборудование	специализированное	Максимальная загрузка продуктов 40 кг, Объем 10 л, Мощность 1.1 кВт, 70 мм х 38мм х 78.5 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
18	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
19	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	Оборудование	специализированное	Блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан. Мощность от 1000Вт и выше	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
20	Мясорубка	Оборудование	специализированное	Производительностью не менее 20 кг в час	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
21	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	специализированное	Максимальная мощность 1800 Вт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ованное	Номинальная мощность 1200 Вт Частота колебаний ~50/60 Гц Напряжение 220-240 В Емкость чаши 5,5 л Объем кувшина блендера 1,5 л Функционал Блендер, Миксер, Мясорубка, Тестомеситель, Овощерезка Материал корпуса металл	ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
22	Слайсер	Оборудование	специализи рованное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
23	Куттер (для тонкого измельчения продуктов)	Оборудование	специализи рованное	Объем от 1.0 до 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
24	Миксер для коктейлей	Оборудование	специализи рованное	Тип управления механическое количество скоростей не менее 1 объем дежи/стакана 1 л вариатор скорости да максимальная скорость вращения 18000 об/мин мощность 400 Вт высота 49.7 см ширина 23.2 см глубина 22 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
25	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Оборудование	специализи рованное	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				типа	
25	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	Специализи рованное	Настольная, камерная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
26	Кофемашина с капучинатором	Оборудование	специализир ованное	Напряжение 220-240 В, 50 Гц Мощность 1235 - 1470 Вт Защита от поражения электротоком Класс I Максимальная загрузка кофемолки от 200 г Давление от 19 бар Ёмкость резервуара для воды от 1,1 л Панель управления Сенсорная Капучинатор Есть Ёмкость резервуара для молока 0,6 л Тип капучинатора Автоматический Регулировка Объёма порции, подачи молока, крепости кофе Регулировка помола кофе Механическая Предварительное смачивание Есть Количество уровней крепости кофе 3 уровня	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
27	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	Оборудование	специализир ованное	Профессиональная полуавтоматическая – используется в кафе, ресторанах, кофейнях и барах для приготовления различных	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				напитков на основе кофе.	
28	Кофемолка	Оборудование	специализи рованное	Максимальная мощность от 150 Вт Система помола ротационный нож Регулировка степени помола нет Количество степеней помола 1 Материал мельницы нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
29	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	специализи рованное	Тип топлива: газ Расход топлива, г/ч: 93 Пьезоподжиг: Да Защита от ветра: Нет Регулятор пламени: Да Цвет: черный; оранжевый Размеры ДхШхВ, мм: 150х60х50 Вес, кг: 1.2	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
30	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	специализи рованное	Набор кухонных ножей из 80 предметов Материал лезвия Нержавеющая сталь Материал рукояти Дерево	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
31	Овоскоп	Оборудование	специализи рованное	Вместимость 10 Напряжение 220 В Мощность 0.1 кВт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
32	Нитраттестер	Оборудование	специализи рованное	Нитрат-тестер - измерение качества продуктов Оценка качества воды	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
33	Машина посудомоечная	Оборудование	специализи рованное	Высота от 82 до 87 см, глубину 55- 60 см и ширину 60 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
34	Стол производственный с моечной ванной	Оборудование	специализи	Количество уровней: 12	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ованное	Вместимость: 12 противней 600х400 мм Габаритные размеры: 600х450х1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
35	Стеллаж передвижной	Оборудование	специализир ованное	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
36	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	специализир ованное	Ванна моечная сварная двухсекционная с бортом для мытья и ополаскивания продуктов, посуды и различного инвентаря	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
37	Компьютер	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
38	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
39	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
40	Доска интерактивная	ТС	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08
41	Очки VR	ТС	основное	Очки виртуальной реальности с джойстиком для отработки практических навыков и для изучения устройства различных механизмов кухонной техники	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
42	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторно-практических занятий	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

Оснащение лаборатории «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ПМ.04, ПМ.05
2	Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол	Мебель	основное	Размер не менее 1800х600х850	ПМ.04, ПМ.05
3	Стулья	Мебель	основное	Размеры не менее 810х410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: искусственная кожа Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ПМ.04, ПМ.05
4	Весы настольные электронные	Оборудование	специализи рованное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Конвекционная печь	Оборудование	специализированное	Печь конвекционная Hurakan HKN-XFT133MПротивень уменьшенный Размер решеток/противней 436x315x11 мм Внутренний размер камеры: 455x365x345 мм Таймер 60 мин. Плавная регулировка температуры Количество уровней: 4 4 решетки в комплекте	ПМ.04, ПМ.05
6	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	Вид микроволновой печи: отдельностоящая Объем камеры: 17 – 20 литров Внутреннее покрытие рабочей камеры: эмаль Мощность микроволн: 500 - 800 Ватт	ПМ.04, ПМ.05
7	Подовая печь (для пиццы)	Оборудование	специализированное	Вместимость 1 пицца. Диаметр пиццы макс 350 мм. Температура до 350 °С. Мощность 2000 Вт. Напряжение 220 В. Габариты 560x570x280 мм. Вес 24 кг	ПМ.04, ПМ.05
8	Расстоечный шкаф	Оборудование	специализированное	Шкаф расстоечный ШРТ-8-02Э Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С: 0,45 кВт*ч Количество ТЭНов: 1 Температура воздуха,	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				установленная в рабочей камере: 45 °С Объем воды, заливаемой в ванну: 3 дм3 Время разогрева шкафа до рабочей температуры (40 °С): 20 мин Уровень влажности в камере: от 50 до 95%	
9	Плита электрическая	Оборудование	специализированное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих	ПМ.04, ПМ.05
10	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	ПМ.04, ПМ.05
11	Шкаф морозильный	Оборудование	специализированное	Морозильный шкаф не менее 300 л	ПМ.04, ПМ.05
12	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ПМ.04, ПМ.05
13	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Льдогенератор HOSHIZAKI IM-240NE Модель характеризуется низким уровнем потребления энергии и воды; Кубик 28 x 28 x	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				32 мм; Корпус аппарата надежно защищен: мелкие примеси и загрязнения не имеют доступа к процессу изготовления льда; Внешние панели модели выполнены из нержавеющей стали, имеют встроенные ручки; Управление льдогенератором полностью автоматизировано	
14	Фризер	Оборудование	специализи- рованное	Питание, В: 220. Мощность, кВт: 0,18. Тип: для мягкого мороженого. Количество емкостей: 1. Объем одной емкости: 2 Габаритные размеры, мм: 424x262x284 Производительность, л/ч: до 2х литров мороженого за 30 минут	ПМ.04, ПМ.05
15	Тестораскаточная машина (настольная)	Оборудование	специализи- рованное	Максимальная загрузка продуктов 40 кг, Объем 10 л, Мощность 1,1 кВт, 70 мм х 38мм х 78,5 мм	ПМ.04, ПМ.05
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Оборудование	специализи- рованное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.	ПМ.04, ПМ.05
17	Тестомесильная машина (настольная)	Оборудование	специализи- рованное	Максимальная загрузка продуктов 40 кг, Объем 10 л, Мощность 1,1	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кВт, 70 мм х 38мм х78.5 мм	
18	Миксер (погружной)	Оборудование	специализи рованное	Насадки: 3 штуки. Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	ПМ.04, ПМ.05
19	Мясорубка	Оборудование	специализи рованное	Производительностью не менее 20 кг в час	ПМ.04, ПМ.05
20	Куттер	Оборудование	специализи рованное	Объем от 1.0 до 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	ПМ.04, ПМ.05
21	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	Оборудование	специализи рованное	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	ПМ.04, ПМ.05
22	Пресс для пиццы	Оборудование	специализи рованное	470х690х820 мм; 380 В; 4,75 кВт; 96 кг; до 400 шт/ч; Ø рабочей поверхности 33 см; Заготовки 130-250 гр, формирование бортика.	ПМ.04, ПМ.05
23	Лампа для карамели	Оборудование	специализи рованное	Размеры ДхШхВ, мм: 150х60х50 Вес, кг: 1.2	ПМ.04, ПМ.05
24	Аппарат для темперирования шоколада	Оборудование	специализи рованное	Аппарат для темперирования шоколада	ПМ.04, ПМ.05
25	Газовая горелка (для карамелизации)	Оборудование	специализи рованное	Тип топлива: газ Расход топлива, г/ч: 93 Пьезоподжиг: Да Защита от ветра: Нет Регулятор	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пламени: Да Цвет: черный; оранжевый Размеры ДхШхВ, мм: 150х60х50 Вес, кг: 1.2	
26	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное	Тип пирометр (бесконтактный термометр) Функция фиксации значений да Единицы измерения , по Цельсию Лазерный прицел да Время отклика 0.5 с Световая индикация да Автоматическое отключение да Звуковая индикация да Оптическое разрешение 12 Минимальная определяемая температура -50 °С Максимальная определяемая температура 600 °С	ПМ.04, ПМ.05
27	Термометр со щупом	Оборудование	специализированное	Термометр Тип прибора электронный Максимальная температура измерения 300 °С Минимальная температура измерения -50 °С Назначение для еды Со щупом да, беспроводной Материал корпуса	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пластик, металл Длина 25 см	
28	Овоскоп	Оборудование	специализи рованное	Овоскоп бытовой предназначен для определения качества яиц, Назначение: бытовое	ПМ.04, ПМ.05
29	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	специализи рованное	Настольная, камерная	ПМ.04, ПМ.05
30	Производственный стол с моечной ванной	Оборудование	специализи рованное	Количество уровней: 12 Вместимость: 12 противней 600х400 мм Габаритные размеры: 600х450х1700 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 75 мм (два колеса с тормозом)	ПМ.04, ПМ.05
31	Производственный стол с деревянным покрытием	Оборудование	специализи рованное	Стол кондитерский Kobor СПК- 120/70 материал каркаса нерж. Сталь высота 87 см ширина 120 см глубина 70 см	ПМ.04, ПМ.05
32	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	Оборудование	специализи рованное	Стол металлический производственный кондитерский, каркас разборный труба, нержавеющая сталь, сплошная	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				полка, размеры 1800x700x870 мм, масса 60.9 кг, Atesy	
33	Моечная ванна (двухсекционная)	Оборудование	специализи рованное	Ванна моечная сварная двухсекционная с бортом для мытья и ополаскивания продуктов, посуды и различного инвентаря	ПМ.04, ПМ.05
34	Стеллаж передвижной	Оборудование	специализи рованное	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 1200x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола	ПМ.04, ПМ.05
35	Компьютер	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Макс общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ПМ.04, ПМ.05
36	Принтер	ТС	основное	Принтер с возможностью ксерокопирования (МФУ)	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
37	Проектор	ТС	основное	Используемая технология LCD:3 P-Si TFT ЖК дисплей, дюймы 0.59 Оригинальное разрешение WXGA (1280x800) Проецирование	ПМ.04, ПМ.05
38	Доска интерактивная	ТС	основное	Рабочая диагональ 82 Технология сенсора: инфракрасная	ПМ.04, ПМ.05
39	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов, методических рекомендаций для лабораторно-практических занятий	ПМ.04, ПМ.05

1.3. Оснащение спортивного комплекса

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Рабочее место преподавателя (стол+офисный стул)	Мебель	основное	Стол с ящиками для хранения документов, кресло без подлокотников	ОУП.07, ОГСЭ.05
2	Шкафчики для хранения одежды студентов	Мебель	основное	Деревянные шкафчики, запираемые с полкой и вешалкой для хранения одежды	ОУП.07, ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
3	Тренажеры и тренажерные комплексы	Оборудование	основное	Тренажер на жим лежа, тренажер для прессы, тренажер для бицепсов, тренажер для мышц спины, набор гантелей, гири	ОУП.07, ОГСЭ.05
4	Борцовский ковёр	Оборудование	основное	Маты, ковёр, манекены для занятий единоборствами	ОУП.07, ОГСЭ.05
5	Оборудование для гимнастики	Оборудование	основное	Брусья разновысокие, гимнастические маты, скамья гимнастическая, скакалки, обручи, козел гимнастический, конь гимнастический, перекладина гимнастическая, мост гимнастический подкидной	ОУП.07, ОГСЭ.05
6	Оборудование для настольного тенниса	Оборудование	основное	Стол для настольного тенниса, ракетки, мячи для настольного тенниса	ОУП.07, ОГСЭ.05
7	Оборудование для спортивных игр	Оборудование	основное	Баскетбольные щиты, волейбольные стойки, волейбольная сетка, ворота для футзала, мяч баскетбольный № 7, мяч баскетбольный № 5, мяч футбольный, мяч для футзала, волейбольные мячи, гандбольный мяч, бадминтонные ракетки, Комплект спортивной формы.	ОУП.07, ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
8	Оборудование для лыжной подготовки	Оборудование	основное	Лыжи, лыжные ботинки, лыжные палки, стеллаж для лыж,	ОУП.07, ОГСЭ.05
9	Оборудование для лёгкой атлетики	Оборудование	основное	Граната спортивная для метания, планка для прыжков в высоту, эстафетная палочка, конусы, мячи для метания, легкоатлетические шиповки	ОУП.07, ОГСЭ.05
10	Шахматы и шашки	Оборудование	основное	Набор для игры в шахматы, набор для игры в шашки, шахматные часы	ОУП.07, ОГСЭ.05
11	Компьютер	ТС		Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОУП.07, ОГСЭ.05
12	Комплект методических материалов	УМК	основное	УМК состоит из рабочей программы дисциплины, оценочных материалов,	ОУП.07, ОГСЭ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				методических рекомендаций для лабораторно-практических занятий	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

«Библиотека»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы	Мебель	основное	Столы офисные, размер не менее 1200х600	ОПОП-П
2	Стулья	Мебель	основное	Кресла офисные без подлокотников. Размеры не менее 810х410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: искусственная кожа Наличие подлокотников: нет Наличие спинки: есть	ОПОП-П
3	Стеллажи для книг	Мебель	основное	Стеллажи двусторонние. Материал корпуса: металл. Полки: деревянные	ОПОП-П
4	Каталожные шкафы под периодику, формуляры, мультимедиа носители	Мебель	основное	Шкафы для размещения периодических изданий, формуляров и другой информации	ОПОП-П
5	Кафедра выдачи книг	Оборудование	основное	Удобная кафедра для выдачи книг до 120 см	ОПОП-П
6	Напольная система информации	Оборудование	основное	Система предназначена для использования в помещении. Размещается на основании. Панели содержат информацию для посетителей	ОПОП-П
7	Печатные издания и (или) электронные	Оборудование	основное	Печатные издания и (или)	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	издания по каждой дисциплине, модулю			электронные издания по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося, вышедшими за последние 5 лет.	
8	Компьютеры с выходом в интернет	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	ОПОП-П
9	Учебно-методические пособия по всем предметам, дисциплинам и модулям	УМК	основное	УМК хранятся в распечатанном и электронном виде	ОПОП-П

Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
«Читальный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Столы	Мебель	основное	Столы офисные, размер не менее 1200х600	ОПОП-П
2	Стулья	Мебель	основное	Кресла офисные без подлокотников. Размеры не менее 810х410 мм Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: искусственная кожа Наличие подлокотников:нет Наличие спинки:есть	ОПОП-П
3	Журнальные столы	Мебель	основное	Журнальный стол. Материал: дерево. Высота: 50 см.	ОПОП-П
4	Кресла для отдыха	Мебель	основное	Кресло офисное Материал корпуса стульев: металл Материал сиденья: ткань Наличие подлокотников: да Наличие спинки: есть	ОПОП-П
5	Флипчарт	Оборудование	основное	Флипчарт магнитно-маркерный на треноге с выдвижной планкой, 70х1000*1850	ОПОП-П
6	Настенная система информации	Оборудование	основное	Настенная система информации содержит информацию для посетителей	ОПОП-П
7	Компьютеры с выходом в интернет	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
8	Сканер потоковый	ТС	основное	Технология CIS Оптическое разрешение 600 x 600 dpi Разрядность (внутренняя) 48 бит Разрядность (внешняя) 24 бит Скорость сканирования при использовании автоматического устройства подачи документов До 40 стр/мин или 80 изобр/мин Подача оригиналов Авто подача оригиналов есть Двустороннее сканирование есть Характеристики оригинала Максимальный формат оригинала А4 Функции сканирования Функции сканирования Сканирование на ПК,	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сканирование на USB-накопитель. Разъемы и интерфейсы Интерфейс USB есть Дополнительные характеристики	
9	Проектор	ТС	основное	Изображение Проекционная технология DLP Собственное разрешение 1280x800 Максимальное разрешение 1920x1080 Соотношение сторон 16:9 Световой поток ANSI 237 лм Световой поток LED 570 лм Минимальное проекционное расстояние 0.99 м Максимальное проекционное расстояние 10.98 м Минимальный размер проекции по диагонали 0.76 м	ОПОП-П
10	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОПОП-П
11	Учебно-методические пособия по всем предметам, дисциплинам и модулям	УМК	основное	УМК хранятся в распечатанном и электронном виде	ОПОП-П

Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

«АКТОВЫЙ ЗАЛ»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла для зрителей	Мебель	основное		ОПОП-П
2	Комплект акустической системы (микрофон, колонки)	ТС	основное	Тип крепления: напольный; полочный. Тип акустической системы: пассивная. Количество колонок: 5. Мощность колонки, в ваттах: 60	ОПОП-П
3	Комплект звуковое оборудование	ТС	основное	Активная акустическая низкочастотная система профессиональная (сабвуфер). Комплектация: 1 x 15". Мощность (RMS) 500 Вт. Максимальное звуковое давление 128 Дб. Встроенный стерео кроссовер. Цвет черный 2 шт. Активная акустическая широкополосная система профессиональная. Комплектация: НЧ 12"+ ВЧ 1.34". Раздельное усиление НЧ и ВЧ (Biamp). Мощность (RMS) 250 Вт. Максимальное звуковое давление 125 Дб. Диаграмма направленности 80x60 градусов. Цвет черный. 2 шт. Профессиональный микшерный	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пульт. 12 мик\линейных входов + 2 стерео входа, 2 выходные группы, встроенный аудиоинтерфейс, медиа плеер, 2 цифровых 24-bit процессора эффектов, общий графический эквалайзер. 1 шт. Телескопическая стойка сабвуфер - сателлит 35мм, с резьбой M20 со страховочным пином. Максимальная высота: 135см. 2 шт. Микрофонная 100-канальная радиосистема с двумя ручными динамическими микрофонами UHF диапазона (600-636 мГц). PLL-synthes, LCD-дисплей, True Diversity, 1 U 19" рэк. размер приемника: 480X145X45MM 1 шт. Микрофонная стойка "журавль", 110-180см. без стрелы, вес: 2кг, черная. 2 шт. Кабель микрофонный (2x0,22mm2, D: 6мм), XLR(3P)(RX3FP-NT) - XLR(RX3MP-NT), 10м., поставляется по 35шт. в коробке: 46x32x23см. 4 шт.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Кабель микрофонный (2x0,22mm², D: 6мм), XLR(3P)(RX3FP-NT) - XLR(RX3MP-NT), 1м., 2 шт. ROXTONE SMXX200/2 Кабель микрофонный (2x0,22mm², D: 6мм), XLR(3P)(RX3FP-NT) - XLR(RX3MP-NT), 2м., 2 шт. ROXTONE RAYC130/1 Аудиокабель 4x8mm (2x1x014mm²); (3,5мм стерео Jack - 2 x 6,3мм моно Jack), 1 м. 1 шт.	
4	Комплект светового оборудования	ТС	основное	Светодиодный светильник сценических эффектов, LED PAR, со сменой цвета RGBWAU, источник света - 6-в-1 12*10 Вт RGBWAU, DMX-512 – 6/10 кан., строб, диммер, Master-slave/Auto/Sound, мощность 128 Вт, угол освещения 30 (поле освещения 45 гр.), разъемы VDE in/out , пассивное охлаждение, ИК-пульт, кабель питания, AC 220-240В, 50/60Гц ,масса 3 kg, Д 270 × Ш 252 × В 90мм 8 шт. Линейный LED светильник	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сценических эффектов, источник света - 16*10w 6in1 RGBWAUV LED, 2835 Lux / 2m, угол 20 град., DMX-512 – 1,6,10,12,28,48,52 кан., строб, диммер 0-100%, Master-slave/Auto/Sound, мощность 180 Вт, 100-240V, 50/60Hz, IP20, 1061x140x163 mm, 5,1 kg. Корпус - цельнотянутый алюминий, цвет - чёрный 4 шт. Комплект коммутации (Кабель DMX 200м. Рахёмы XLR 25шт.) 1 шт. USB DMX-512 Контроллер ЯRILO DL4 управления световых приборов по DMX протоколу. 1 шт.	
5	Компьютер	ТС	основное	Размер диагонали не менее 15.6 дюймов Общий объем установленной оперативной памяти не менее 8 Гигабайт Тип накопителя SSD Разрешение экрана Full HD Количество ядер процессора 4 Штук Максимальный общий	ОПОП-П

№	Наименование	Тип	Основное/ специализи- рованное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поддерживаемый объем оперативной памяти не менее 32 Гигабайт	
6	Проектор	ТС	основное	Изображение Проекционная технология DLP Собственное разрешение 1280x800 Максимальное разрешение 1920x1080 Соотношение сторон 16:9 Световой поток ANSI 237 лм Световой поток LED 570 лм Минимальное проекционное расстояние 0.99 м Максимальное проекционное расстояние 10.98 м Минимальный размер проекции по диагонали 0.76 м	ОПОП-П
7	Экран	ТС	основное	Размеры полотна Диагональ 84" (213 см) Рабочая поверхность 150x150 см Ширина полотна 150 мм Высота полотна 150 см	ОПОП-П
8	Программные системы конференцсвязи	ТС	основное	Микрофонная радиосистема	ОПОП-П
9	Программа воспитания и календарный учебный план воспитательной работы	УМК	основное	Программа воспитания и календарный учебный план воспитательной работы	ОПОП-П

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	"1С:Общепит" предназначен для автоматизации оперативного, бухгалтерского и налогового учета в независимых и сетевых предприятиях общественного питания питания различных форматов и концепций: кафе, бары, рестораны, столовые и буфеты (в том числе - при предприятиях различного профиля), кейтеринговые компании и операторы питания, цеха по производству кондитерских изделий, полуфабрикатов и кулинарии, а также другие предприятия питания. Отраслевое решение предназначено для автоматизации оперативного, бухгалтерского и налогового учета в независимых и сетевых предприятиях общественного питания различных форматов и концепций, таких как: кафе, бары, рестораны, столовые и буфеты (в том числе - при предприятиях различного профиля), кейтеринговые компании и операторы питания, цеха по производству кондитерских изделий, полуфабрикатов и кулинарии, а также другие предприятия питания. Решение автоматизирует многие функции, выполняемые различными сотрудниками предприятия общественного питания – заведующими производством, технологами, кладовщиками, поварами, бухгалтерами по различным участкам учета, бухгалтерами-калькуляторами и обеспечивает ведение комплексного учета на предприятии общественного питания. Конфигурация создана на основе "1С:Бухгалтерия" и дополняет типовые функциональные возможности отраслевой спецификой бизнеса. Ведение номенклатурного справочника, с отражением всей необходимой отраслевой информации по товарам, материалам, полуфабрикатам, блюдам. Предусмотрена возможность учитывать: дополнительные единицы измерения, взаимозамены ингредиентов с различными коэффициентами замены, химико-энергетические характеристики, калорийность и пищевую	20	ОП.02, ОП.07, ОП.10, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

	ценность. спользование механизма сезонных коэффициентов позволяет учесть «плавающий» процент холодной обработки ингредиента в зависимости от сезона. Нет необходимости каждый раз заводить новую рецептуру. Ведение списка рецептов, составление калькуляций (Технологических карт), с возможностью учета предварительной проработки "фирменных" блюд. Поддерживаются такие виды хозяйственных операций, как приготовление, разделка и разукомплектация. В рецептуре можно задавать следующие учетные показатели: количество ингредиента брутто, процент потерь после холодной обработки, количество ингредиента нетто, процент потерь после горячей обработки, количество ингредиента выход		
2	Программа для общепита «Шеф Эксперт». Шеф Эксперт - это программа для разработки полного комплекта технологической документации на блюда и изделия предприятий общественного питания. Если у Вас установлена программа Шеф Эксперт, Вы забудете о существовании Сборников рецептов, Справочниках химического состава и прочих нормативных документах. Все справочные данные уже включены в программу, и периодически обновляются. Технологические документы, создаваемые в программе «Шеф Эксперт», соответствуют международному ГОСТу 31987-2012. Основные функции программы для общепита «Шеф Эксперт»: Составление Техничко-технологических карт на фирменные блюда и кулинарные изделия; Автоматическое формирование Информационного листа (Подробная информация о Ваших блюдах в качестве приложение к меню); Составление Калькуляционных карт; Составление Актов контрольной проработки;	25	ОП.12, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08

Составление Технологических карт на блюда, изготавливаемых в соответствии с официальными Сборниками Рецептур; Составление Плана-меню и автоматическое формирование требования в кладовую на его основании Составление рецептов и технологических документов Мы постарались значительно упростить и ускорить процесс создания рецептов блюд. Для этого мы включили в программу такие функции как: Возможность выбора ингредиентов из справочника (более 1000 наименований) с функцией поиска; Автоматический расчет Брутто, Нетто, Выхода ингредиентов в блюде на основании процентов технологических потерь, уже заданных в справочнике; Автоматический расчет массы полуфабриката и выхода готового блюда; Возможность задавать для каждого ингредиента неограниченное количество способов холодной или термической обработки; Возможность включения в рецептуру полуфабрикатов; Возможность делить рецептурную таблицу на подразделы с подзаголовками и отдельным расчетом выхода для каждого подраздела (для читабельности документа и отображения выхода блюда через «/») Расчет себестоимости блюда и процента торговой наценки Технико-технологические карты (ТТК) Технико-технологическая карта (Форма по ГОСТ 31987-2012) формируется автоматически на основании созданной Вами рецептуры: Автоматически рассчитывается содержание белков, жиров, углеводов и калорийность блюда (с учетом потерь пищевых веществ) по справочным данным. Калорийность указывается в ккал и в кДж, в соответствии с требованиями Технического регламента ТР ТС 022/2011; Автоматически рассчитываются физико–химические показатели (массовая доля сухих в-в, жира, сахара, соли) по справочным данным; Автоматически заполняются данные по микробиологии и органолептике. Автоматически заполняются требования к реализации и хранению (условия и		

	сроки годности блюда) Автоматически пересчитываются данные при изменении какого-либо показателя в справочнике. Калькуляционные карты Калькуляционная карточка формируется автоматически на основании рецептуры. Себестоимость рассчитывается по данным о стоимости ингредиентов в справочнике. При изменении цен в номенклатуре ингредиентов калькуляция автоматически пересчитывается. Планы-меню Программа позволяет создавать планы-меню и рассчитывать количество необходимых ингредиентов на приготовление блюд по плану-меню, с возможностью печати "Требования в кладовую". Эта функция особенно полезна, например, если Вы хотите рассчитать количество ингредиентов на банкет, или узнать расход ингредиентов по количеству проданных блюд. Печатные формы документов Документы, создаваемые в программе Шеф, Эксперт полностью соответствуют ГОСТ 31987-2012 (это международный стандарт, который действует в странах Таможенного Союза), введенному в действие с 1 января 2015 года. Также, в программе учтены требования Технических Регламентов Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки». Все документы, создаваемые в программе, Вы можете распечатать, или сохранить в любом удобном формате (Word, Excel, PDF...): Технико-технологическая карта (составляется на фирменные блюда); Калькуляционная карта; Акт контрольной проработки блюда; Фотография блюда, прикрепленная к рецептуре; Технологическая карта (составляется для блюд, изготовленных по Сборнику рецептов);		

	Форма обоснования расчетов; План-меню; Требование в кладовую; Информационный лист (паспорт безопасности блюд); Перечень ингредиентов и полуфабрикатов; Закладки (мини-рецептуры для поваров) с фотографиями		
5	iSpring Suite - программа для создания тестов и проверки знаний. С iSpring Suite легко подобрать подходящие задания, настроить подсчет баллов и оценивать прогресс сотрудников в режиме онлайн. Проводите аттестацию онлайн iSpring Suite помогает автоматизировать оценку знаний в компании. Когда нужно провести аттестацию, вы собираете тест, загружаете в вашу СДО и получаете объективную картину по уровню подготовки сотрудников во всех филиалах. Закрепляйте знания сотрудников после онлайн-курса С iSpring Suite вы можете дополнить ваш теоретический курс проверочными заданиями. Так сотрудники сразу закрепляют пройденный материал, а вы контролируете, кто действительно усвоил тему и готов приступить к следующему курсу.	1	ОПОП-П

Приложение 5

к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.00.00 Сервис и туризм

2025 г.

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	3
Цель и задачи воспитания обучающихся	3
Направления воспитания	4
Целевые ориентиры воспитания	5
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	12
Уклад техникума	12
Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	15
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	23
Кадровое обеспечение	24
Нормативно-методическое обеспечение	25
Система поощрения профессиональной успешности в проявлении активной жизненной позиции обучающихся	26
Анализ воспитательного процесса	28
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы	29

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова», реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Цель и задачи воспитания

Инвариативные компоненты Рабочей программы ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» реализующий программы СПО, цели и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся. В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания** обучающихся - 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 среды.

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально -значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Направления воспитания

Рабочая программа воспитания ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учетом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** - формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотической воспитание** - формирование чувства глубокой привязанности в своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России в ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных

планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколог направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

Целевые ориентиры воспитания

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г.

№ 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... 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».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

- Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом, освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);

- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариативные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры

Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах 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.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах

Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

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, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных

норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

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.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы

профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

При разработке программы воспитания «ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова» были определены следующие цели формирования профессионально значимых компетенций выпускника, как личности; основанных на культурных традициях и корпоративной культуре ключевых работодателей; предусматривающих использование воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации.

Гражданское воспитание

- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни РТ;

Патриотическое воспитание

- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;

Духовно-нравственное воспитание

- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

Эстетическое воспитание

- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;

Профессионально-трудовое воспитание

- применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий с целью осуществления различного рода операций в сфере сервиса и услуг;
- обладающий опытом и навыками работы использования и эксплуатации специализированного оборудования и инвентаря;
- бережливое производство.

Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально- природной, производственной среде и здоровью;

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности;
- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад техникума

Миссия образовательной организации - подготовка профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Миссия нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия техникума, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность.

Наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы - «Посвящение в студенты», «Смотр художественной самодеятельности среди групп нового приема», «Студенческая весна», «Спартакиада среди отделений ОО».

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте техникума и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения. В техникуме действуют: студенческий актив «Совет самоуправления», «Старостат», добровольческое объединение «Добрые сердца», ССБ «ФОРПОСТ», «Юнармия», патриотический клуб при музеях техникума.

Участвуем в федеральных проектах, таких как «Код будущего», «Билет в будущее» «Содействие занятости» национального проекта «Демография». Планируем стать участниками Международной Премии #МЫВМЕСТЕ в рамках федерального проекта «Социальная активность» нацпроекта «Образование».

Техникум активно сотрудничает с крупнейшими предприятиями города и района, участвует в программе проведения демонстрационных экзаменов по

профессиональным стандартам.

Заключены договора с социальными партнёрами:

Ресторан «Хузур»

ООО «Агрофирма Чистопольская» ИП

«Проснев С. И.»

Место расположения ОО: исторический туристический город на реке Кама, где функционируют музей истории города, мемориальный музей Бориса Пастернака, Чистопольский государственный историко-архитектурный и литературный музей-заповедник, Музейно-выставочный комплекс г. Чистополь, Литературно-мемориальный музей Дом учителя. В городе около 140 объектов культурного наследия России. Так же на базе техникума проводятся выездные лекции с целью приобщения студентов к историко-культурной, этнокультурной жизни.

Национальный состав ОО:

Русские, татары, чуваша, ингуши, цыгане, осетинка, молдовы, казахи, узбеки, таджики, белорусы.

Иногородние студенты из Алексеевского, Заинского, Нижнекамского, Алькеевского, Нурлатского, Новошешминского, Аксубаевского, Спасского, Черемшанского, Альметьевского, Азнакаевского, Рыбно-Слободского районов РТ, так же Оренбургской и Ульяновской областях РФ.

Обучаются дети с ОВЗ, имеются коррекционные группы.

Техникум сегодня — это динамично развивающееся образовательное учреждение, с опытом работы высококвалифицированного педагогического состава.

Организационно-правовая форма образовательной организации, реализующей программы СПО — автономное учреждение, направленность реализуемых ФГОС СПО по специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация – Специалист по поварскому и кондитерскому делу Срок

обучения: 3г.10 мес.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности специальности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Практическая реализация цели и задачи воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы техникума. Каждое из них представлено в соответствующих модулях.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям; подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;
- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;
- реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам;
- применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;
- побуждение обучающихся соблюдать на занятии нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а

также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), походов.
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

Модуль «Кураторство»

• Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной, в первую очередь, на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- планирование и проведение классных часов, групповых собраний обучающихся, находящихся в ведении куратора, целевой воспитательной тематической направленности по планам работы классного руководителя и по необходимости;
- инициирование и поддержка классными руководителями и преподавателями участия обучающихся в общих мероприятиях техникума, оказание необходимой помощи обучающимися в их подготовке и проведении;
- поддержка активной позиции каждого обучающегося, предоставление возможности обсуждения и принятия решений, создание благоприятной среды общения;
- 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.;
- ведение журнала классного руководителя и составление психологических портретов своих подопечных, осведомлённость об их интересах и проблемах;
- доверительное общение и поддержка обучающихся в решении проблем (налаживание взаимоотношений с однокурсниками или педагогами, успеваемость и т.д.), совместный поиск решений проблем, коррекция поведения через беседы индивидуально и(или) вместе с их родителями, с другими обучающимися группы;
- регулярные консультации с преподавателями, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по вопросам обучения и воспитания, предупреждение и разрешение конфликтов между преподавателями и обучающимися;
- индивидуальную работу с обучающимися группы по ведению личных портфолио, в которых они фиксируют свои учебные, творческие, спортивные, личностные достижения;
- информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями,

администрацией;

- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовка и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т.д. с обучающимися в группе.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставника как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программ наставничества;
- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности;
- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные дела»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общетехникумовские праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и другие) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- вовлечение по возможности каждого обучающегося в дела техникума в разных ролях (сценаристов, постановщиков, исполнителей, корреспондентов, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, ответственных за костюмы и оборудование, за приглашение и встречу гостей и других);
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования;
- церемонии награждения (по итогам учебного года) обучающихся за участие в жизни техникума, достижения в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, вклад в развитие техникума, своей местности, города, региона;
- проведение мастер классов, конкурсов профессионального мастерства, выставок, открытых лекций, экскурсий, дней открытых дверей, квестов;
- встречи с известными представителями профессии/специальности;

- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии /специальности;
- наблюдение за поведением обучающихся в ситуациях подготовки, проведения, анализа основных дел техникума, мероприятий, их отношениями с другими обучающимися, с педагогами и другими взрослыми.

На уровне техникума:

- общетехникумовские мероприятия - ежегодно проводимые творческие (культурно-развлекательные, культурно-познавательные, интеллектуальные и т.п.);
- дела, связанные со значимыми для обучающихся и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы;
- торжественная церемония поднятия/спуска Государственного флага РФ, исполнение гимна;
- спортивные мероприятия, направленные на укрепление и совершенствование физического состояния, формирование потребности в здоровом стиле жизни;
- беседы, лекции, просветительские мероприятия, направленные на вовлечение обучающихся в общественно значимую деятельность по профилактике правонарушений, экстремизма и терроризма;
- комплекс мероприятий, направленных на профилактику наркомании, табакокурения, алкоголизма, профилактику ВИЧ/СПИД, инструктажи;
- поощрение социальной активности обучающихся, развитие позитивных межличностных отношений между обучающимися, формирование чувства доверия и уважения друг к другу;
- творческие мероприятия, конкурсы, акции, направленные на приобщение обучающихся к нормам и ценностям, социальным проблемам;
- классные часы, беседы, психологические занятия, игры и викторины, квесты, встречи с успешными людьми;

Вне техникума:

- социальные проекты патриотической, экологической и профессиональной направленности;
- проводимые и организуемые совместно с социальными партнерами просветительские акции, конкурсы, фестивали, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по ее созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях,

содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания, фотоотчеты об интересных событиях, поздравления преподавателей и обучающихся и другое;

- популяризацию символики техникума (эмблема, флаг), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты;
- организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности;
- создание и поддержание в библиотеке стеллажей свободного книгообмена, на которые обучающиеся, преподаватели могут выставлять для общего использования свои книги, брать для чтения другие;
- разработку и оформление пространств, проведения значимых событий, праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров (событийный дизайн);
- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- разработку и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и других), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе колледжа, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

На 1-м этаже техникума размещены государственный флаг Российской Федерации, флаг Республики Татарстан и образовательного учреждения. В техникуме в первый учебный день каждой учебной недели перед первым учебным занятием в 8-00 проводится церемония поднятия государственного флага Российской Федерации. Место проведения церемонии - холл на 1-м этаже.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала студенческого самоуправления в техникуме предусматривает:

- организацию и деятельность студенческого совета с целью учёта мнения обучающихся техникума по вопросам управления и при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих права и законные интересы обучающихся;

- содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив;
- участие представителей студенческого совета в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, в анализе воспитательной деятельности техникума.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в техникуме эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;
- выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям. Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;
- проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);
- вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности социальных и природных рисков в образовательной организации и в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнерами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и другие);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;
- профилактику правонарушений, дезадаптации, девиаций посредством организации деятельности, альтернативной девиантному поведению, познания (путешествия), испытания себя (походы, спорт), значимого общения, творчества, деятельности (в том числе профессиональной, благотворительной, художественной и другой), участия в Единых профилактических неделях, приуроченных к профилактическим датам.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Развитие системы воспитания и социализации обучающихся возможно только при тесном взаимодействии и сотрудничестве с социальными партнёрами. Техникум активно развивает отношения социального партнерства с работодателями, учреждениями образования, культуры и спорта, общественными организациями, в рамках которого обучающиеся приобретают опыт взаимодействия с другими микросоциумами, приобретая навыки коммуникации, определяя свое место в окружающем мире.

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы в техникуме по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности;

- проведение практико-ориентированных мероприятий;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы для дальнейшего успешного трудоустройства и закрепления на рабочем месте;
- использование обучающимися Интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.
- освоение обучающимися смежной профессии в рамках курсов дополнительного профессионального образования.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- общетехникумовские и групповые родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и преподавателей, условий обучения и воспитания;
- проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных работников, служителей традиционных российских религий, обмениваться опытом;
- группы с участием преподавателей, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность;
- привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых и общетехникумовских мероприятий;
- целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей - сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.
- индивидуальные консультации с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.
- Мероприятия данного блока проводятся в соответствии с календарным планом воспитательной работы, планом работы классного руководителя.

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

Волонтерская деятельность в техникуме реализуется в рамках работы отряда «Добрые сердца». Волонтерство позволяет развивать коммуникативную культуру, умение общаться, слушать и слышать, эмоциональный интеллект, эмпатию, умение сопереживать.

Волонтеры принимают активное участие в реализации социально-значимых проектов, участвуют в подготовке и проведении культурных, информационно- просветительских мероприятий, экологических акциях, участвуют в организации праздников, торжественных мероприятий, встреч с гостями техникума.

Реализация воспитательного процесса в техникуме при помощи раскрытия потенциала молодежи, как активного субъекта общественных отношений, её интеграция в процессы социального и духовно-нравственного развития общества, формирование навыков социально ответственного поведения, которые предусматривают:

- популяризация идей волонтерства в студенческой среде;
- вовлечение студентов в проекты, связанные с оказанием социальной - поддержки различным группам населения;
- поддержка и реализация социальных инициатив студентов и сотрудников техникума;
- участие в подготовке и проведении массовых социально - культурных, информационно - просветительских и спортивных мероприятий;
- налаживание сотрудничества с социальными партнерами для совместной социально - значимой деятельности;
- воспитание активной гражданской позиции, формирование лидерских и нравственно-этических качеств, чувства патриотизма.

Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»

Основной целью Студенческий спортивного клуба (далее ССК) является организация и проведение спортивно-массовых, физкультурно-оздоровительных и социально-- значимых мероприятий работы в техникуме, пропаганда здорового образа жизни, укрепление здоровья обучающихся, создание условий по отбору и развитию талантов по направлению спорта.

Деятельность ССК основывается на принципах добровольности, равноправия всех его участников, самоуправления и законности.

ССК осуществляет следующие виды деятельности:

- создание физкультурного актива техникума;
- содействие открытию спортивных секций, по наиболее популярным среди обучающихся видам спорта;
- агитационная работа в области физической культуры и спорта, информирование обучающихся о развитии спортивного и добровольческого движения;

- проведение спортивно-массовых, социально-значимых, физкультурно-оздоровительных мероприятий, соревнований по студенческим спортивным лигам и с другими ССК;
- формирование и подготовка сборных команд по различным видам спорта для участия в соревнованиях разного уровня;
- создание условий для организации и проведения тестирования обучающихся, сдающих нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО;
- осуществление иной, не противоречащей Уставу деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

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. Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	1	Осуществление общего руководства воспитательной работой
Заместитель директора по УР	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по НМР	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заместитель директора по воспитательной работе	1	Осуществление планирования, организации, контроля и координации воспитательной работы
Заместитель директора по УПР	1	Координация деятельности по реализации Программы воспитания
Заведующий отделением	1	Осуществление мотивации, организации и координации воспитательной работой
Заведующий учебной частью	1	Осуществление организации, контроля и координации воспитательной работой
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с общественными объединениями	1	Организация воспитательного Осуществление организации и координации воспитательной работой и связи с общественными объединениями

Социальный педагог	2	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	2	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Преподаватель	62	Реализация воспитательной составляющей на учебном занятии
Классный руководитель учебной группы	42	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог-организатор ОБЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Руководитель физического воспитания	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции.
Воспитатель общежития	1	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время
Заведующий общежитием	1	Осуществление воспитательной, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции во внеучебное время

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Акты федерального уровня:

- Конституция Российской Федерации;
- Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;
- Конвенции ООН о правах ребенка;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;
- Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об

утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

Локальные акты техникума:

Устав ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»

Правила внутреннего распорядка для студентов; Правила внутреннего трудового распорядка; Положение о работе спортивных секций;

Положение о портфолио;

Положение о размере и порядке материальной поддержки обучающимися в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»; Положение «О штабе воспитательной работы»;

Положение о студенческом общежитии в ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова»;

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ГАПОУ "Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова";

Положение о режиме занятий обучающихся;

Положение о классном руководстве и МО классных руководителей;

Порядок и основания перевода, отчисления и восстановления обучающихся;

Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательной организацией и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.;

Положение «О работе со студентами «Группы риска»;

Положение «О Совете по профилактике»;

Положение «Об установлении единых требований к внешнему виду обучающихся техникума»;

Положение «Об организации обучения детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Положение «О Студенческом совете»;

Положение «О студенческом спортивном клубе».

Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;

Сетевая форма организации образовательного процесса и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением — создаются особые условия:

- обеспечен доступ в здание образовательной организации для маломобильных групп населения, имеется тревожная кнопка;
- в здании учреждения имеется медицинский кабинет, который оснащён медицинским оборудованием и инструментом;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки обучающихся;
- используется личностно-ориентированный подход всех видов деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями;
- для детей с ограниченными возможностями здоровья доступно обучение совместно с другими обучающимися.

Разработано «Положение о социальной поддержке детей - сирот, и детей оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа инвалидов», где указаны меры социальной поддержки и защиты данной категории студентов. Детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, а также лицам из их числа, детям-инвалидам предоставляется койко-место в общежитии вне очереди без взимания платы.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявление 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.

Порядок и система применения мер морального и материального поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте «Положение о материальной поддержке студентов ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И. Усманова».

Обучающиеся поощряются 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;
- повышенные и именные стипендии;
- ходатайство о поощрении обучающегося в вышестоящие органы.

3.5 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, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оценка социально-психологического климата в коллективе (взаимоотношений в педагогическом коллективе, преподавателей и обучающихся, преподавателей и родителей обучающихся);
- наличие разработанных и используемых методических материалов по организации воспитательной деятельности;
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- качество проводимых общетехникумовских мероприятий;
- качество реализации приоритетных направлений воспитания в профессиональном образовании;
- уровень вовлечённости обучающихся в дела 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);
- деятельностью Совета обучающихся техникума;

- деятельностью спортивного студенческого клуба;
- профессионально-личностное развитие обучающихся (диагностика, оценка портфолио);
- взаимодействие с родителями обучающихся и др.
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

3. Динамика личностного развития, результаты воспитания и социализации обучающихся каждой группы.

Анализ проводится классными руководителями вместе с заместителем директора по воспитательной работе (советником директора по воспитанию, педагогом-психологом, социальным педагогом,) с последующим обсуждением результатов на методическом объединении классных руководителей.

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 личностном и 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, педагогом-психологом, социальным педагогом, классными руководителями, с привлечением актива родителей (законных представителей), обучающихся, совета обучающихся.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию). Полученные результаты обсуждаются на заседании методических объединений классных руководителей или педагогическом совете.

Календарный план воспитательной работы ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова» на 2024-2025 учебный год

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;
Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>; Российский
Союз Молодежи <https://www.ruym.ru/>;
Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>; Ассоциация
Волонтерских Центров <https://авц.рф>; Всероссийский
студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;
Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>
«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

Планирование воспитательной деятельности в учебных группах осуществляется по индивидуальным планам классных руководителей; по индивидуальным планам преподавателей с учётом рабочих программ по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам, курсам, модулям; по плану проведения мероприятий, направленных на популяризацию Федерального проекта в образовательном кластере среднего профессионального образования «Чистопольский образовательный кластер туризма и сферы услуг «Профессионалитет» и плана информационной кампании, направленной на популяризацию Федерального проекта «Профессионалитет».

Наименование мероприятия	Курсы, группы	Сроки выполнения	Ответственные
Модуль 1 «Образовательная деятельность»			
Интерактивные формы образовательной деятельности	1-4	В течение года	Преподаватели, классные руководители
Содержание общеобразовательных предметов (по плану преподавателя)	1-4	В течение года	Преподаватели

Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1-4	01.09-07.09	Преподаватель-организатор ОБЖ
День окончания Второй мировой войны. День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4	03.09	Преподаватели истории и обществознания, классные руководители
Международный день распространения грамотности (информационная минутка на уроке русского языка)	1-4	08.09	Преподаватели русского языка
Медиа урок Вредные привычки и их профилактика.	1	сентябрь	Преподаватель ОБЖ
Всероссийские открытые онлайн-уроки	1-4	В течении года	Заместитель директора по УР, НМР, методист
Всероссийский классный час в рамках Единого дня открытых дверей (октябрь, 2024 г., апрель 2025 г.)	Амбассадоры	октябрь	Куратор амбассадоров
Урок -диспут. Культура Рима и роль ее в Европейской цивилизации.	1	октябрь	Преподаватели истории
День народного единства	1-4	04.11	Преподаватели истории, классные руководители
Урок экскурсия. «Традиционные блюда в Великобритании. Традиционные блюда в США»	2	ноябрь	Преподаватели иностранного языка
Внеклассное мероприятие «Новый год –традиции праздника разных народов России»	1-4	декабрь	Классные руководители
Урок-презентация. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	2	январь	Руководители физвоспитания
Урок-дискуссия на тему «Расы человека: европеоидная, австроидная, негроидная, монголоидная».	1	февраль	Преподаватели биологии

Интегрированный урок "Построение графиков функций на уроках математики - информатики "	2	март	Преподаватели математики и информатики
Урок -игра "Старинные слова" (Знатоки русского языка)	1	апрель	Преподаватели русского языка и литературы
Семинар: «Применение углеводов в профессии повар, кондитер» (пентозы, моносахара, дисахара и полисахара их практическое значение).	2	май	Преподаватели химии
Урок-семинар. Русский и татарский фольклор.	1	июнь	Преподаватели родного языка и литературы
День государственного флага Российской Федерации	1-4	22.08.2025	Советник директора по воспитанию и ВОО
Предметные недели (согласно плана)	1-4	В течении года	Заместитель директора по НМР, методист, председатели ЦК
Модуль 2 «Кураторство»			
Церемония поднятия флага. Гимн. «Разговор о важном»	1-4	Каждый понедельник	Педагог-организатор, преподаватель-организатор ОБЖ, классные руководители групп

Проведение воспитательных часов, участие в Днях единых действий	1-4	в течение года по плану	Советник директора по воспитанию и ВОО
Изучение группового коллектива	1-4	в течение года	классные руководители групп
Реализация программы воспитательной, внеучебной деятельности с группами	1-4	в течение года по плану	классные руководители групп
Консультации с преподавателями (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1-4	по запросу	классные руководители, преподаватели
Индивидуальная работа с родителями (законными представителями), студентами	1-4	в течении года	ЗВР, классный руководитель
Презентация работы внеурочной деятельности: факультативов, кружков, спортивных секций	1-4	в течении года	Советник директора по воспитанию и ВОО, классный руководитель
Актуальная информация по службе медиации	1-4	в течении года	ЗВР, классные руководители
Организация бесконфликтного общения в студенческой группе	1-4	в течении года	Социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, мастер п/о
Проведение профилактических мероприятий по формированию картерного поведения, успешного обучения, ориентации на успех	1-4	в течении года	Социальный педагог, педагог-психолог классный руководитель, мастер п/о
Проведение бесед по анализу успеваемости, посещаемости занятий студентами	1-4	в течении года	классный руководитель, мастер п/о
Организационная работа по участию в техникумовских, районных, городских акциях и иных проектах по гражданско-патриотическому воспитанию и духовно-нравственному воспитанию, эстетическому воспитанию, пропаганде ЗОЖ и профилактике правонарушений, волонтерском движении.	1-4	в течении года	Советник директора по воспитанию и ВОО, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель
Модуль 3 «Наставничество»			
Выявление студентов с особыми потребностями (ОВЗ, одаренных детей, в трудной жизненной ситуации)	1-4	Сентябрь- октябрь	классные руководители, социальный педагог
Составление программ для работы со студентами с особыми потребностями (ОВЗ, одаренные дети, в трудной жизненной ситуации)	1-4	Сентябрь- октябрь	Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители

День наставника «Мастерская наставника»	1-4	октябрь	Заместитель директора по НМР, методист Преподаватели спец. дисциплин
Знакомство с успешным опытом и эффективной деятельностью	В	сентябрь- июнь	Заместитель директора по НМР, методист
Модуль 4 «Основные воспитательные дела»			
День Знаний	1	01.09.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Воспитательный час, посвященный Дню Знаний	2-4	02.09.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Посвящение в студенты	1	Сентябрь, 2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, классные руководители
Мероприятия в рамках Дня СПО	Студ. актив	02.10.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия в рамках всемирного Дня учителя	1-4	05.10.2025	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
День международного мира и согласия	1-4	04.11.2025	Советник директора по воспитанию, классные руководители
Смотр художественной самодеятельности среди групп нового приема	1	08.11.2025	Педагог-организатор, классные руководители
Мероприятия, посвященные Дню матери (26 ноября)	1-4	25.11.2025	Заместитель директора по УВР
Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	1-4	03.12.2025	Преподаватели истории, обществознания преподаватель-организатор ОБЖ
День добровольца (волонтера) в России	1-4	05.12.2025	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню Героев Отечества	1-4	09.12.2025	Преподаватели истории, обществознания преподаватель-организатор ОБЖ

Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации	1-4	12.12.2025	Преподаватели истории, обществознания
Новогоднее мероприятие «С Новым годом!»	Студ. актив	По плану	Педагог-организатор
День российского студенчества	1-4	25.01.2026	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
День защитника Отечества	1-4	23.02.2026	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные международному женскому дню	1-4	07.03.2026	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	1-4	18.03.2026	Преподаватели истории, обществознания организатор ОБЖ
Всероссийская патриотическая акция «Поклонимся великим тем годам»	1-4	Февраль, май	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор
День космонавтики	1-4	12.04.2026	Советник директора по воспитанию, классные руководители
Мероприятия, посвященные Международному дню семьи	Студ. Актив	15.05.2026	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	1-2	май, 2026	Преподаватели русского языка
Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню России		6.06.2026	Преподаватели русского языка
День России	Студ. актив	12.06.2026	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Мероприятия, посвященные вручению диплома	4	30.06.2026	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

Тематические мероприятия воспитательной направленности по учебным предметам, курсам, модулям	1-4	В течение года	Председатели ЦК, советник директора по воспитанию, классные руководители
Экскурсии, походы выходного дня (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.)	1-4	В течение года	Заместитель директора по УПР, ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Коллективно-творческие дела	1-4	В течение года	Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Реализация программы «Пушкинская карта»	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, педагог- организатор, классные руководители
Модуль 5 «Организация предметно-пространственной среды»			
Осенний субботник на территории техникума	1-4	Октябрь 2024,	Заместитель директора по АХЧ, классные руководители групп
Разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания ценностях, правилах, традициях, укладе общеобразовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.	1-4	В течение года	Заместитель директора по АХЧ, УР, ВР, педагог- организатор
Акция «Чистый техникум» (генеральная уборка аудиторий)	1-4	Декабрь 2025	Заместитель директора по АХЧ, классные руководители групп
Акция «Чистый техникум» (генеральная уборка аудиторий)	1-4	Май 2026	Заместитель директора по АХЧ, классные руководители групп
Весенний субботник	1-4	Апрель 2026	Заместитель директора по УВР, АХЧ, педагог-организатор, кураторы групп
Оформление холла техникума государственной символикой Российской Федерации, субъектами Российской Федерации, символикой техникума, Профессиоаналитета	1-4	В течение года	Заместитель директора по АХЧ, педагог-организатор
Организация и проведение церемонии поднятия (спуска) государственного флага Российской Федерации	1-4	каждый понедельник (пятницу) в течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители

Модуль 6 «Взаимодействие с родителями или их законными представителями»			
Проведение родительского собрания студентов 1 курса по вопросам организации учебно-производственного процесса, СПТ, мер социальной поддержки, правового просвещения родителей, - мер безопасности, в том числе в Интернет-пространстве	родители (законные представители)	29.08.2025	Администрация техникума, советник директора по воспитанию, классные руководители
Размещение и пополнение на сайте техникума материалов для родителей по актуальным вопросам воспитания детей	родители (законные представители)	В течение года	Администрация техникума, советник директора по воспитанию, педагог-психолог, социальный педагог
Проведение тематических родительских собраний	1-4	Не реже 1 раза в квартал	Классные руководители
Индивидуальные беседы с родителями студентов «группы риска»	1-4	По запросу	Классные руководители, социальный педагог, педагог- психолог
Консультации психолога	1-4	По запросу	Педагог-психолог
Систематическое информирование родителей (законных представителей) о посещаемости и успеваемости студентов	1-4	В течение года	Классные руководители
Проведение профилактических мероприятий по недопущению противоправных действий обучающимися в общественных местах, разъяснение условий наступления административной и уголовной ответственности за совершение правонарушений и преступлений, в том числе в сети «Интернет» (не менее трех мероприятий)	родители (законные представители)	в течении года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
Посещение родительских собраний школ города и РТ для привлечения родительской аудитории к общественным слушаниям по вопросам реализации программ ФГОС	По графику	сентябрь- июнь	Заместитель директора по УПР, преподаватели
Просветительское мероприятие по теме «Семья - территория добра и взаимопонимания или жизнь без конфликтов»	родители (законные представители)	февраль	Социальный педагог
Обучающие экскурсии в техникуме для родителей потенциальных абитуриентов (дни открытых дверей)	родители (законные представи	Октябрь, апрель	Заместитель директора по УР, УПР, ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

Информационно-просветительские мероприятия, направленные на повышение правовой грамотности родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в вопросах профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних обучающихся.	родители (законные представители)	в течении года	Заместитель директора по ВР; советник директора по воспитанию, социальный педагог
Модуль 7 «Самоуправление»			
Выборы органов самоуправления в группе	1-4	Сентябрь	классные руководители групп
Заседание комитетов, выборы актива самоуправления техникума. Выбор Совета самоуправления на 2024-2025 учебный год	1-4	Сентябрь- октябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
Заседания группы студенческого актива самоуправления	1-4	В течение года, по плану	классные руководители групп
Мероприятия, посвященные Дню пожилых людей (1 октября)	Студ. актив	01.10.2025	Педагог-организатор
Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества (25 января)	Студ. актив	25.01.2026	Педагог-организатор
Спортивное патриотическое мероприятие СПО - ГТО	1-4	май	Организатор ОБЖ и руководитель физического воспитания
Мероприятия, посвященные Дню молодежи (27 июня)	Студ. актив	27.06.2026	Педагог-организатор
Сбор информации о конфликтах, среди участников образовательного процесса, требующих вмешательства и рассмотрения на заседании Студенческого актива	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители, педагог-психолог
Итоговое заседание актива самоуправления техникума	1-4	июнь	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию, классные руководители
Модуль 8 «Профилактика и безопасность»			
Организация работы спортивных секций	1-4	сентябрь	Руководитель физического воспитания
Профилактические мероприятия в рамках Дня солидарности в борьбе с терроризмом (3 сентября)	1-4	03.09.2025	Заместитель директора по безопасности и ОВ; преподаватель- организатор ОБЖ.
Оформление стенда наглядной агитации по профилактике различных видов зависимости, вирусных заболеваний, туберкулеза, СПИДа	1-4	Обновление информации в течение года	Медицинская сестра

Уроки безопасности по профилактике правонарушений. Нормы действующего законодательства в отношении экстремистской деятельности и терроризма, в том числе разъяснение ответственности за ложные сообщения о теракте. Ответственность в рамках Федерального закона № 54-ФЗ от 19.06.2004 «О собраниях, митингах, демонстрациях, шествиях и пикетированиях» и ЧС	1-4	02.09.2025-25.09.2025	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по безопасности и ОВ, Социальный педагог, классные руководители
Комплекс мероприятий, в рамках Декады противодействия экстремизму, терроризму	1-4	02.09.2025-10.09.2025	Заместитель директора по ВР, заместитель директора по безопасности и ОВ
Организация социально-психологического тестирования обучающихся ОУ на предмет раннего выявления незаконного потребления наркотических средств и психотропных веществ в 2024/2025 учебном году	1-4	Сентябрь - октябрь	Социальный педагог; Педагог-психолог, классные руководители
Организация проведения мероприятий в рамках всероссийской «Недели безопасности дорожного движения»	1-4	сентябрь	советник директора по воспитанию, мастера производственного обучения/классные руководители
Проведение мониторинга результатов адаптации несовершеннолетних обучающихся ОУ	1	сентябрь- февраль	Педагог-психолог
Выпуск санитарных бюллетеней по профилактике различных видов зависимости, вирусных заболеваний, туберкулеза, СПИДа	1-4	В течение года	Медицинская сестра
Всемирный день здоровья	1-4	07.04. 2026	Руководитель и преподаватели физической культуры
Лекции о ЗОЖ сотрудниками ЦРБ	1-4	Октябрь-май	Медицинская сестра
Информационно-профилактические встречи с сотрудниками ЦРБ «Город без наркотиков»	1-4	Октябрь, май	Заместитель директора по ВР
Мероприятия по организации работы по формированию законопослушного поведения обучающихся техникума	1-4	Август	Заместитель директора по УВР
Мониторинг посещаемости студентов	1-4	Ежедневно	Учебная часть, классные руководители

Оказание консультативной помощи студентам техникума по правовым вопросам	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
Индивидуальная работа со студентами, состоящими на различных видах учета	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, классные руководители
Проведение тематических воспитательных часов, по правовым вопросам	1-4	В течение года	Председатель МО, социальный педагог, классные руководители
Комплекс мероприятий, в рамках недели безопасного Интернета «Безопасность в глобальной сети».	1-4	Февраль	преподаватели информатики и ИКТ
Мероприятия в рамках Всемирного дня гражданской обороны	1-4	Март	Заместитель директора по безопасности и ОВ
Исследование уровня агрессивности и тревожности студентов техникума	1	В течении года	Педагог-психолог
Работа службы примирения	1-4	В течение года	Заместитель директора по ВР
Профилактические встречи с сотрудниками правоохранительных органов и Центра по противодействию экстремизму и терроризму	1-4	Сентябрь, март	Заместитель директора по ВР, зав. отделениями, социальный педагог
Неделя безопасности дорожного движения	1-4	Апрель	Социальный педагог, преподаватели по специальности
Всемирный день здоровья (7 апреля)	1-4	08.04.2026	Заместитель директора по ВР, руководитель физ. воспитания
Месячник антинаркотических мероприятий	1-4	Апрель	Заместитель директора по ВР, советник директора по воспитанию
Встреча с сотрудниками МБУ "Центр психолого-педагогической помощи детям и молодежи "СТАТУС" г. Чистополь.	1-4	По согласования	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, советник директора по воспитанию
Модуль 9 «Социальное партнёрство и участие работодателей»			
Единый день открытых дверей	Амбассадоры	Февраль, март, апрель, май	Заместитель директора по УПР; ВР, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

Фестиваль профессий «Билет в будущее»	Студ. актив	октябрь-ноябрь; февраль- март	Заместитель директора по УПР; мастера производственного обучения
Тренинги и обучение со специалистами Центров занятости населения г. Чистополь	3-4	Сентябрь; апрель	Заместитель директора по НМР, методист
Опрос работодателей по итогам прохождения производственной и преддипломной практики и перспективы трудоустройства выпускников на предприятия.	Обучающиеся выпускных курсов	июнь	Заместитель директора по УПР
Государственная итоговая аттестация с привлечением работодателей	Обучающиеся	июнь	Заместитель директора по УР
Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»			
Участие в мероприятиях в рамках празднования Дня СПО	Все обучающиеся	сентябрь-октябрь	Заместитель директора по ВР
Конкурс профессионального мастерства по профессиям: «Повар, кондитер», «Пекарь», «Официант-бармен»	1-2	Апрель, 2026	Классные руководители групп, руководители практики
Мастер-класс по компетенции «Поварское дело»	Обучающиеся 3 курса	Октябрь 2025 март 2026	заместитель директора по УПР, МПО
Классный час «Моя будущая профессия»	1	сентябрь - ноябрь	Заместитель директора по ВР, классные руководители
Видео презентация профессий в общеобразовательных школах г. Чистополь и РТ	Студ. актив	сентябрь - декабрь	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по ВР
Городское профориентационное мероприятие «Фестиваль возможностей», направленное на общеобразовательные школы	Студ. актив	По плану	Заместитель директора по УПР, советник директора по воспитанию
Единый день открытых дверей	Амбассадоры	Октябрь 2025 Апрель 2026	Заместитель директора по УПР, ВР; педагог-организатор; мастера производственного обучения, советник директора по воспитанию

Декада трудоустройства «Моя карьера» встречи с работодателями, экскурсии на предприятия авиационной	3-4	ноябрь-март	Заместитель директора по УПР; мастера производственного обучения
День повара	1-4	20.10.2025	Председатель ЦК, классные руководители групп, руководители практики
День российского предпринимательства	3-4	26.05.2026	Заместитель директора по НМР, методист
Профессиональная подготовка (по учебному плану)	1-4	По плану	Заместитель директора по УПР, руководители практики
Прохождение производственной практики	4	По плану	Заместитель директора по УПР, руководители практики

Приложение 5
к ПОП-п по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**
- 2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ, ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) как часть программы государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) должна включать:

- 3.1 Общие положения
- 3.2 Примерная тематика ВКР по специальности
- 3.3 Структура и содержание ВКР
- 3.4 Порядок оценки результатов ВКР
- 3.5 Порядок оценки защиты ВКР

3.1. Общие положения

Выпускная квалификационная работа (дипломная работа, дипломный проект) направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика ВКР определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки ВКР выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем ВКР, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Примерная тематика ВКР по специальности.

№ п/п	Тема дипломного проекта
1.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбы для кафе «Бистро»
2.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из рыбы для школьной столовой
3.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из мяса говядины для школьной столовой
4.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из птицы для кафе «Сулейман»
5.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной холодной кулинарной продукции из птицы для кафе «Баркас»

6.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих десертов для кафе «Мотор»
7.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных холодных десертов для кафе «Рамазан»
8.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из морепродуктов для кафе «Мотор»
9.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной и кнельной массы для кафе «Сулейман»
10.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента супов-пюре для детского сада
11.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих соусов к блюдам из мяса для кафе «Бистро»
12.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из макаронных изделий для школьной столовой
13.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок для кафе «Сулейман»
14.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных закусок «finger-food» для кафе «Мотор»
15.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из круп для кафе «Сулейман»
16.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной кулинарной продукции из песочного теста для кафе «Бистро»
17.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной кулинарной продукции из молочных продуктов для кафе «Рамазан»
18.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции из рубленной и котлетной массы для кафе «Бистро»
19.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных изделий из пряничного теста для кафе «Рамазан»
20.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных десертов на основе мусса для кафе «Мотор»
21.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий в кондитерском цехе для «Хлебснаб»
22.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов для кафе – бар «Токио»
23.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных горячих соусов к блюдам из рыбы для кафе «Бистро»
24.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных кулинарных блюд из грибов для кафе «Мотор»
25.	Организация технологического процесса приготовления и разработка ассортимента сложных изделий из бисквитного теста для кафе «Баркас»

3.3. Структура и содержание ВКР.

Выпускная квалификационная работа по структуре содержит: титульный лист; задание на ВКР; содержание; введение; теоретическая часть; практическая часть; заключение; список литературы (не менее 20 источников с годом издания не старше 5 лет); приложения.

К оформлению ВКР предъявляются следующие требования:

- объем ВКР должен составлять не менее 30, но не более 70 страниц печатного текста на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (приложение в общий объем работы не входит);
- межстрочный интервал – полуторный;
- текста работы печатается 14 шрифтом Times New Roman; шрифт заголовков разделов, подразделов – 14 полужирный шрифт Times New Roman, цвет шрифта – черный;
- размеры полей: правое – 10 мм, левое – 30 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм;
- страницы нумеруются арабскими цифрами, сквозная нумерация по всему тексту, номер страницы проставляется в центре внизу страницы без точки;
- исправлять опечатки, описки и графические неточности допускается от руки чернилами черного цвета; при крупных ошибках материал перепечатывается;
- введение, каждую главу, заключение, список литературы, каждое приложение начинают с новой страницы; их заголовки печатаются строчными буквами, за исключением первой, 14 полужирным шрифтом Times New Roman через один интервал (если заголовок не помещается на одной строке); переносы слов в заголовках не допускаются, точку в конце заголовка не ставят; расстояние между заголовками и последующим текстом работы оставляют равным двум интервалам.

Требования к содержанию структурных элементов ВКР.

-Титульный лист оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, шифр и название специальности, фамилию, имя, отчество автора, руководителя работы. (Приложение 2)

-Задание и календарный график выполнения выпускной квалификационной работы выдается руководителем работы. (Приложение 3)

-Содержание включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены. (Приложение 4)

-Введение обосновывает актуальность выбранной темы с учетом современных требований к технологическому процессу на предприятиях общественного питания; цели и задачи работы. Введение должно составлять 2-3 % всего объема выпускной работы;

Глава 1. Теоретические основы организации и процесса приготовления Глава 2.

Характеристика и анализ организации производства в ООО/ОАО Глава 3. Технология приготовления блюда (изделия)

Заключение

Список литературы Приложения

- разработку технологических карт на изготавливаемую продукцию;
- расчет себестоимости готовой продукции;
- презентацию выпускной квалификационной работы.

ВКР студентов должны содержать, как правило, разработку вопросов по организации и технологии приготовления продукции общественного питания, организации работы предприятия общественного питания и управления ею.

В состав ВКР могут входить также изделия, приготовленные студентами в соответствии с заданием.

3.4. Порядок оценки результатов ВКР.

Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

ВКР должна иметь актуальность, практическую значимость.

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

Директор образовательного учреждения назначает руководителя ВКР, а также консультантов (при необходимости) по отдельным разделам ВКР.

Одновременно с назначением руководителя ВКР директор образовательного учреждения утверждает закрепление темы ВКР за каждым из студентов-выпускников.

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента и предоставляют на утверждение руководителю предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания.

В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов с выполнением практических работ, направленных на развитие и улучшение материально-технической базы учебного заведения.

Задание на выполнение ВКР выдается студентам за шесть месяцев до начала проведения государственной итоговой аттестации.

Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение и задачи, структура и объем работы, принцип разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей выпускной квалификационной работы.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения ВКР осуществляется заместителем директора по учебно-практической работе, заведующим очно-заочным отделением, руководителем предметно-цикловой комиссии сферы общественного питания.

3.5 Порядок оценки защиты ВКР.

Защита ВКР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается приказом учредителя и не может быть работником образовательного учреждения. Его образование и специальность должны соответствовать профилю подготовки выпускников.

Приказом директора назначается Государственная экзаменационная комиссия. Ее численность не должна составлять менее 5 человек. Секретарь Государственной экзаменационной комиссии назначается руководителем образовательного учреждения из числа работников учебного учреждения.

Заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии является директор техникума или заместитель директора по направлениям деятельности.

Члены государственной экзаменационной комиссии назначаются из числа преподавателей техникума, представителей работодателя или представителей других образовательных организаций, имеющих профильное образование.

На защиту ВКР отводится до 30 минут. Процедура защиты ВКР, как правило, включает в себя: доклад студента (не более 10 минут), ознакомление с отзывом и рецензией, вопросы членов комиссии, ответы студента.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. В протоколе записывается: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем председателя, членами комиссии и секретарем.

Критерии оценки защиты ВКР

Выпускная квалификационная работа является самостоятельной работой студентов, на основании которой Государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присвоении студенту квалификации специалиста.

При защите ВКР каждый студент должен сделать доклад и защитить выполненную им работу. Решение Государственной экзаменационной комиссии по результатам защиты ВКР принимается индивидуально для каждого студента.

Решение об оценке ВКР, о присвоении квалификации и о выдаче диплома принимается Государственной экзаменационной комиссией на закрытом заседании простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

При оценке необходимо учитывать:

- практическую направленность ВКР и ее значение;
- качественное содержание и оформление ВКР;
- содержание доклада и ответы на вопросы;
- практическую и теоретическую подготовку студента;
- степень обладания общими и профессиональными компетенциями;
- отзывы рецензента и руководителя выпускной квалификационной работы.

Оценка «Отлично» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

Работа имеет положительные отзывы руководителя и рецензента. Во время защиты студент-выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» ставится, если работа имеет грамотно изложенный теоретический материал и его логичное последовательное изложение с соответствующими выводами, но не всегда с обоснованными предложениями.

Работа имеет положительный отзыв руководителя и рецензента. При защите студент-выпускник показал знание вопросов темы, оперировал данными исследования, вносил предложения по теме исследования, использовал наглядные средства, без особых затруднений отвечал на вопросы;

Оценка «Удовлетворительно» ставится, если работа при изложении теоретического материала имеет непоследовательность изложения, представленные предложения не всегда обоснованы.

В отзывах руководителя и рецензента имеются незначительные замечания. При защите студент-выпускник проявлял неуверенность, показывал слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументировал ответы на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» ставится, если работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам в Федеральных государственных образовательных стандартах среднего профессионального образования по специальности.

Студент, получивший на защите неудовлетворительную оценку не может быть допущен к повторной защите и подлежит отчислению как не прошедший государственную итоговую аттестацию.

В этом случае ГЭК выносит решение о возможности допуска студента к повторной защите ВКР не ранее чем через один год. Студенту, получившему неудовлетворительную оценку при защите ВКР, выдается вместо диплома справка об окончании теоретического курса и производственного обучения без присвоения квалификации. Эта справка обменивается на диплом в соответствии с решением ГЭК после повторной защиты студентом ВКР.

Анализ результатов защиты ВКР

Председатель Государственной экзаменационной комиссии по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводит анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ.

Результатом работы Экспертной комиссии ДЭ является итоговый протокол заседания Экспертной комиссии, в котором указывается общий перечень участников, сумма баллов по каждому участнику за выполненное задание экзамена, все необходимые бланки и формы формируются через систему CIS.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование квалификации (наименование направленности)	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	-	государственная итоговая аттестация
ДЭ	-	демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	-	демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	-	демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	-	комплект оценочной документации
ОК	-	общая компетенция
ОМ	-	оценочный материал
ПК	-	профессиональная компетенция
СПО	-	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	-	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	-	центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы 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.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.
2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.
4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.
5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.
9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД¹		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		Умение: 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
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

¹ Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД ¹		
		Навык: 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
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	ПК: 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	Умение: 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
		Умение: 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
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД ¹		
		Навык: 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: 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	Умение: организовывать приготовление, 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
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: 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
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	■	■	■
		Умение: составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: 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.	■	■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	■	■	■
		Навык: 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	■	■	■
		Навык: осуществления контроля качества и расхода сырья,	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			
	ПК: 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	Умение: 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;	■	■	■
		Умение: 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	■	■	■
		Умение: определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: 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: 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	Умение: 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	■	■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умение: 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	■	■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	■	■	■
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		■	■
		Умение: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;		■	■
		Умение: контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Навык: осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		■	■
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: 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		■	■
		Умение: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		■	■
		Умение: организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания		■	■
		Навык: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		■	■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
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: Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			■
		Умение: контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства			■
		Умение: 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			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: 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			■
		Навык: 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.			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умение: 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;			■
		Умение: сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;			■
		Умение: 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			■
		Умение: соблюдать требования температуры подачи виду блюда			■

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ²	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
		Умение: 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			■
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;			■
Вариативная часть КОД					
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными 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. Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	2,00

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
ИТОГО			26,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	10,00

	горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
	ИТОГО		50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00

2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	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	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8,00

		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	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	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00

ВСЕГО (вариативная часть)	20,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)	100,00

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Таблица № 10

Кол-во рабочих мест: 3		
Количество зон застройки площадки: 2		
Зоны площадки		
Наименование зоны площадки (наименование модуля задания)	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	А, Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
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		ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

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					ГИА/ДЭ ПУ		
Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	Кол-во на 1 рабочее место	Единица измерения	Кол-во на общее число рабочих мест	Код зоны площадки	Вид аттестации/уровень ДЭ
Перечень оборудования							
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно) или Плита индукционная настольная (на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		подставке или производственном столе.					
6	Подставка индукционную под плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты одноконфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность, на которую они устанавливаются.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста венчик, лопатка для смешивания.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Блендер ручной погружной (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Стол производственный	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800,	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

15	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Термометр инфракрасный (Пирометр)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Термометр (шуп)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Фритюрница	Объемом от 4 литров.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Дегидратор	температурный режим от 30 до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

29	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Коптильный пистолет	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Термометр инфракрасный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Кулер для воды	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Ноутбук или стационарный компьютер	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Принтер A4 лазерный/цветной	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Проектор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Экран для проектора	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Перечень инструментов							
1	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная,	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

		красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров					
2	Подставка для разделочных досок, металлическая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/1 530x325x20 мм.	3,00	шт	9,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/1 530x325x65 мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 2/3 354x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 2/3 354x325x40 мм.	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/2 265x325x20 мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/2 265x325x65 мм	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/3 176x325x20мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/3 176x325x40мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/3 176x325x65мм.	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/4 265x162x20мм.	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/4 265x162x100мм.	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Гastroемкость нержавеющей стали из	GN 1/6 176x162x100мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

16	Гastroемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x65мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Гastroемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105x65мм.	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Крышка к гastroемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Крышка к гastroемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Крышка к гastroемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	3,00	шт	9,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Крышка к гastroемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	3,00	шт	9,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Крышка к гastroемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Крышка к гastroемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	1,00	набор	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см	1,00	шт	3,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

30	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Сито для протираия	Диаметр от 20-25 см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Сито для протираия	Диаметр от 7-10 см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Сито (для муки)	Диаметром 24 см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Ложка для мороженного	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей сталь	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Венчик	Не менее 240 мм	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Шумовка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Молоток металлический для отбивания мяса	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Терка 4-х сторонняя	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Половник	Объемом 250мл	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
42	Ложки столовые	Материал нержавеющей сталь	10,00	шт	30,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	1,00	набор	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

45	Лопатка -палетка изогнутая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт	1,00	набор	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт нержавеющая сталь. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт нержавеющая сталь	1,00	набор	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт. На усмотрение образовательной организации	1,00	набор	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
57	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	6,00	шт	18,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

59	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Скребок для теста	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Лопатки силиконовые	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Лопатка деревянная	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Кисточка силиконовая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Скалка	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
72	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Силиконовый коврик перфорированный	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

74	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм	1,00	шт	3,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Гастроемкость из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации. Глубокая гастроемкость, предназначенная для погружного термостата	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Перечень расходных материалов							
1	Пергамент рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Фольга рулон	Не менее 10м	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	3,00	шт	9,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	500мл	30,00	шт	90,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

7	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	300мл	30,00	шт	90,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов	1000мл	30,00	шт	90,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Стаканы одноразовые	200мл	2,00	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Пакеты для мусора	60 л	0,50	рулон	1,50	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт в рулоне, размер не менее 20х30 см	1,00	рулон	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Плётка пищевая	Не менее 20м	1,00	шт	3,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации	0,20	л	0,60	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря	На усмотрение образовательной организации	0,50	л	1,50	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Вода	Бутыль 19л	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Пакеты для мусора	200 л	0,50	рулон	0,50	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Перчатки силиконовые одноразовые	Размер S; M; L	20	пара	60,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров)	На усмотрение образовательной организации	6,00	шт	18,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

19	Баллоны с газом N2O	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Баллоны с газом CO2	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Вакуумные пакеты, разных размеров (20х30=10 шт, 16х23=5шт, 10х15=5шт)	На усмотрение образовательной организации	10,00	шт	30,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Масло растительное для фритюра	На усмотрение образовательной организации	5,00	л	5,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Скатерть презентационного стола белая	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Планшет формата А4	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
27	Антисептик	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Бумага А4	На усмотрение образовательной организации	2,00	пачка	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Скотч двухсторонний	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	6,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Скрепки канцелярские	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	A	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

33	Файлы А4	На усмотрение образовательной организации	20	шт	100,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Маркеры цветные	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Скотч широкий	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Нож канцелярский	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	1	шт	6,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Папка для документов с файлами	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности							
1	Ковёр диэлектрический	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	7,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Ковёр диэлектрический	Размер должен покрывать общую зону перед оборудованием.	1,00	шт	1,00	Б	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	На усмотрение образовательной организации	2,00	шт	2,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Набор первой медицинской помощи	Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам"	1,00	шт	1,00	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

Перечень продуктов							
1	Сыр твердый	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
2	Сыр Гауда	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
3	Сыр Творожный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
4	Яйца перепелиные	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
5	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 1500 мл	1500	мл	4500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
6	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
7	Сливочное масло	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
8	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт	20	шт	60	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
9	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл	1000	мл	3000	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
10	Брокколи свежее	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
11	Баклажан	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
12	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Томаты Черри	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Цуккини зелёный	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

15	Имбирь	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
13	Перец красный	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
14	Перец жёлтый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
15	Картофель крахмальный	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
16	Тыква	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
17	Свекла красная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
18	Лук порей	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
19	Сельдерей стебель	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
20	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
21	Перец чили	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
22	Чеснок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
23	Томаты	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
24	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
25	Морковь	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
26	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

27	Апельсин	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
28	Грейпфрут	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
29	Груша конференция	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
30	Лайм	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
31	Лимон	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
32	Яблоки зеленые Грени Смитт	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
33	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
34	Брокколи	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
35	Брусника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
36	Вишня	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
37	Горошек зеленый	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
38	Ежевика	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
39	Клубника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
40	Клюква	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
41	Малина	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

42	Облепиха	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
43	Смородина красная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
44	Смородина черная	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
45	Тесто для Спринг Роллов	Свежемороженые, Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
46	Тесто катаифи	Свежемороженые, Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
47	Тесто слоёное без дрожжевое	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
48	Тесто фило	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
49	Цветная капуста	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
50	Черника	Свежемороженые, Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
51	Шпинат	Свежемороженые, Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
52	Агар-Агар (прочность по Блуму 900 г/см)	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
53	Водоросли Комбу (DASHI KOMBU)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
54	Грибная смесь из сушеных дикорастущих грибов	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
55	Грибы сушеные Белые	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
56	Грибы сушеные Шиитаке	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

57	Желатин гранулированный	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
58	Желатин листовой	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
59	Кофе молотый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
60	Морская водоросль Нори	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
61	Пектин NH	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
62	Стружка кокосовая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
63	Тапиока Агоу-D в шариках	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
64	Хандаши (Даси/Даши)	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
65	Чай зеленый МАТЧА	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
66	Каперсы (соцветия маринованные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
67	Горошек зеленый консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
68	Кукуруза консервированная	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
69	Нут консервированный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
70	Огурцы соленые	Максимальное количество 150 гр	150	гр	450	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
71	Оливки зеленые (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

72	Оливки чёрные (без косточки)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
73	Пикули маринованные	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
74	Томатная паста	Максимальное количество 500 гр	500	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
75	Томаты в собственном соку (без кожицы)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
76	Томаты протертые	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
77	Фасоль консервированная белая	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
78	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
79	Булгур	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
80	Киinoa	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
81	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
82	Кус кус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
83	Перловая крупа	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
84	Полента	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
85	Рис Арборио	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
86	Фунчоза	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

87	Чечевица	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
88	Какао масло	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
89	Какао Порошок	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
90	Шоколад белый 27%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
91	Шоколад молочный 35%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
92	Шоколад тёмный 55%	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
93	Изюм (черный, без косточки)	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
94	Курага	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
95	Чернослив	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
96	Грецкий орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
97	Кунжут белый	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
98	Мак	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
99	Миндаль орех (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
100	Орех кедровый (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
101	Орех фундук (очищенный)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

102	Подсолнечник семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
103	Тыквенные семена (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
104	Фисташки орехи (очищенные)	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
105	Бальзамический уксус	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
106	Масло кунжутное	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
107	Масло оливковое	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
108	Масло растительное (подсолнечное, рафинированное)	Максимальное количество 1500 гр	1500	гр	3000	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
109	Соус Ворчестерский	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
110	Уксус 9%	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
111	Уксус винный белый	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
112	Уксус винный красный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
113	Уксус яблочный	Максимальное количество 200 гр	200	гр	600	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Устричный Соус	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
115	Дрожжи сухие	Максимальное количество 20 гр	20	гр	60	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
116	Пекарский порошок	Максимальное количество 30 гр	30	гр	90	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

117	Глюкоза (сироп)	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
118	Изомальт	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
119	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
120	Сахар	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
121	Сахарная пудра	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
122	Багет	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
123	Крахмал картофельный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
124	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 100 гр	100	гр	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
125	Мука панировочная Премиум Tempru	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
126	Мука из твёрдых сортов пшеницы "Semola"	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
127	Мука миндальная	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
128	Мука пшеничная (сорт высший)	Максимальное количество 1000 гр	1000	гр	3000	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
129	Рисовая мука	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
130	Сухари панировочные	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
131	Хлеб Бородинский (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

132	Хлеб Пшеничный (не нарезанный)	Максимальное количество 400 гр	400	гр	1200	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Общий стол							
133	Бадьян целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
134	Базилик	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
135	Ванильный сахар, с натуральной ванилью	Максимальное количество 20 гр	20	шт	60	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
136	Гвоздика стручки	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
137	Горчица	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
138	Горчица зернистая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
139	Душистый перец горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
140	Кардамон молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
141	Карри порошок	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
142	Кориандр целый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
143	Корица молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
114	Кумин (зира) молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
145	Куркума	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
146	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

147	Майоран	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
148	Мускатный орех (целый)	Максимальное количество 15 гр	15	гр	45	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
149	Мускатный орех молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
150	Орегано	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
151	Паприка молотая	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
152	Перец белый молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
153	Перец Кайенский	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
154	Перец розовый горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
155	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
156	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
157	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
158	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр	10	гр	30	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
159	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
160	Соль крупная морская	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
161	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

162	Соус соевый	Максимальное количество 100мл	100	мл	300	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
163	Соус Табаско	Максимальное количество 20 мл	20	мл	60	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
164	Тмин (целый)	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
165	Шалфей	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
166	Щепа для копчения "Ольховая"(мелкая)	Максимальное количество 50 гр	50	гр	150	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
167	Эстрагон	Максимальное количество 4 гр	4	гр	12	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
168	Говядина лопатка	Максимальное количество 600 гр	600	гр	1800	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
169	Кальмар с/м	Максимальное количество 500 гр	500	гр	1500	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
170	Бекон с/к	Максимальное количество 300 гр	300	гр	900	А	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ.

Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 15 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию <u>30</u> м ² на всю зону	А
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	холодное и горячее водоснабжение	А
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А
Температура	не выше 18°C	А

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

Наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ (ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)
Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника. Минимум 2 гарнира: -один должен содержать крупу; -второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда на выбор участника. Температура подачи не менее 35°C. Масса блюда не менее 220 грамм Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Задание модуля 2: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из изомальта или карамели; - один холодный соус. Оформление на усмотрение участника. Температура подачи десерта 1 - 14°C. Масса десерта 90 – 130 грамм. Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30- 32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ
Модуль 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	

Задание модуля 3: Приготовить 3 порции холодной закуски из кальмара. 2 гарнира на выбор участника. Оформление закуски и наличие холодного соуса на выбор участника. Масса блюда минимум 90 г. - максимум 150 г. Подача закуски: подаются на тарелках круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С Используйте продукты из списка расходных материалов.	ГИА/ДЭ ПУ

Приложение 1 к образцу задания

Заявка на продукты

Участник: _____
(ФИО)

Дата _____

№ п/п	Наименование продуктов	Единицы измерения	Количество

Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных 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.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0:00 <продолжительность не более 4,5 астрономических часов>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности	Перечень оцениваемых компетенций	Перечень оцениваемых умений, навыков

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы

№ 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

Наименование модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: <i><Название модуля></i>	
Задание модуля 1: <i>Текст задания</i>	ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

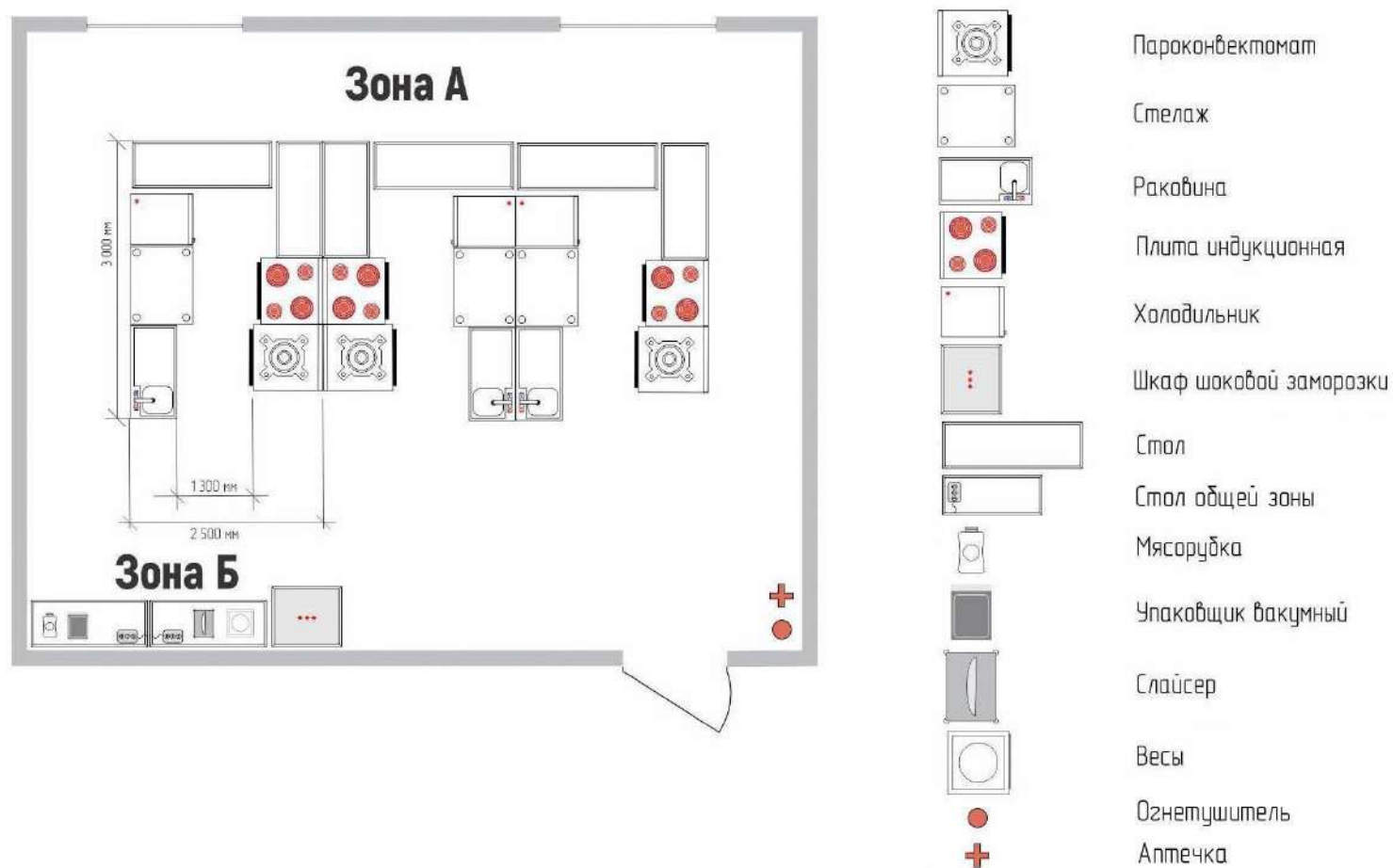
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнена, результат отсутствует

Приложение № 3 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



Приложение № 4 к оценочным материалам (Том 1)

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

